

KOST' NIX!

Ausgabe 25 – Winter 2025

niederbayern^{IV}

M A G A Z I N

Kult, Kultur & Brauchtum

Torrin und Andi, die Seppehuad-Freunde

Schuss - und Tor!

Klaus Augenthaler, die Fußball-Legende

Bach zum Frühstück

Dorothea Urbantat, die Geigenbauerin

Koa Angst vorm Boardlkramer

Karin Hoisl-Schmidt, die Autorin

... und vieles mehr aus Niederbayern

MIA SAN HEIMAT



Urlaub vom Alltag schenken.

Einfach begeistern mit dem Eurothermen-Gutschein.

Jetzt Gutschein entdecken!



Erhältlich auf eurothermen.at, in allen drei Resorts und im Shop in der PlusCity.



Gutschein

© F&V Production – stock.adobe.com



EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Welt ist im Wandel – und Niederbayern bleibt davon nicht unberührt. Die globalen Spannungen, insbesondere rund um den Ukraine-Konflikt werfen ihre Schatten auch auf unsere Region. Was auf internationaler Bühne geschieht, betrifft uns inzwischen direkter denn je – politisch, wirtschaftlich und gesellschaftlich. Umso wichtiger ist es, dass wir als lokales Medium Orientierung geben, Hintergründe einordnen und das zeigen, was unsere Heimat wirklich ausmacht: Stabilität, Engagement und Lebensqualität. In Niederbayern tut sich viel. In der Politik stehen wichtige kommunale Weichenstellungen mit der Kommunalwahl am 8. März 2026 bevor – Themen wie Infrastruktur, Bildung und Energieversorgung prägen die Debatten in den Rathäusern. In der Wirtschaft erleben wir einen herausfordernden Spagat zwischen Fachkräftemangel, Transformation und Innovationskraft, und im Sport begeistert nicht nur die neue DEL-Saison mit den ambitionierten Straubing Tigers, sondern auch die zahlreichen regionalen Vereine, die mit Herzblut und Ehrenamt Tag für Tag Großes leisten. Auch bei NIEDERBAYERN TV entwickeln wir uns weiter. Wir freuen uns, gleich mehrere neue Kolleginnen und Kollegen in unserem Team willkommen zu heißen. Unsere Standorte in Landshut, Deggendorf-Straubing und Passau profitieren von der frischen Verstärkung und unsere Zuschauerinnen und Zuschauer dürfen sich auf noch mehr regionale Qualität freuen. Denn das ist unser Anspruch: echtes, tiefgründiges Lokalfernsehen für Niederbayern zu machen. Mit Nähe, Relevanz und Leidenschaft. „MIA SAN HEIMAT“



Herzlichst:

Marco-Michael Wühr
Programmchef NIEDERBAYERN TV

INHALT

- 3 | Vorwort
- 4 | Servus Niederbayern
- 6 | Ohne dich fahr' ich nicht heim - Fußball-Legende Klaus Augenthaler
- 12 | Marcel von Winckelmann - Der Sternekoch über Fine Dining
- 18 | Zu Gast in Niederbayern - mit Marcel von Winckelmann
- 22 | Bach zum Frühstück - die Geigenbau-meisterin aus dem Passauer Land
- 28 | Wenn diese Mauern sprechen könnten - Ausflugstipps für die kalte Jahreszeit
- 34 | Lebenstage - das neue Buch von Kult-Journalist Helmut Degenhart
- 36 | Koa Angst vorm Boardkramer - der positive Umgang, wenn der Tod vor der Haustür steht
- 42 | Servus, mia san's, die Seppehuad-Freunde Bayerwald
- 48 | Kleine Kinderaugen ganz groß - die Kinderlobby Straubing-Bogen e.V.
- 54 | Hier samma dahoam - das 40. Heimatjahrbuch Pilsting
- 56 | Zrück in de Fuchz'ger-Jahre - ein Brief aus einer ganz anderen Zeit
- 60 | Backstage bei Niederbayern TV
- 62 | Hört, hört - Wie sich Maximal Radio neu erfunden hat



© Armon Parmao – stock.adobe.com

SERVUS Niederbayern

Leut' gibt's, das gibt's nicht ...

Kam da letztens nicht einer auf mich zu und hat mich gefragt. „Wie viel zahl's ihr mir, damit ihr einen Artikel über mich im Heft bringen dürft?“ Eine Frage, die nur eine einzige Antwort zulässt: „Wie viel zahlst du mir, damit ich dich im Heft unterbringe?“ Frech? Nein, finde ich nicht. Zumal dieser Landsmann keine interessante Geschichte für mich bot, sondern lediglich seine Firma bewerben wollte. Wutschnaubend und mit einem abwertenden „Geh!“ wandte er sich von mir ab und ging. Aufregen? Das mache ich schon lange nicht mehr. Nicht über so einen Zeitgenossen. Über so jemanden denke ich allenfalls: „Wo-aßt was ... schreibst's im Bahnhofsklo ans Scheißheisltürl.“

Kommen wir zu einem anderen Zeitgenossen, der in Straubing mit dem Magazin wedelnd auf mich zukam und sagte: „Hast du g'wusst, dass ihr der einzige Fernsehsender Deutschlands seid, der ein eigenes Magazin veröffentlicht?“ Sekunden vergingen. Denn tatsächlich musste ich erst einmal nachdenken. Und nach Momenten des Schweigens nickte ich langsam und zustimmend. „Damit kannst du recht haben“, bestätigte ich ihn. Denn kein Sender – von A wie Arte bis Z wie ZDF – hat ein eigenes Magazin, das über den Programmüberblick hinausgeht. „Sauber“, dachte ich mir. „Da haben

wir mit dem NIEDERBAYERN TV Magazin wohl ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen.“

Es ist mittlerweile das elfte Heft, das ich redaktionell umsetze. Und seitdem ist viel passiert. Eines jedoch ist gleichgeblieben: der hohe Qualitätsanspruch, den ich mir selbst setze. 08/15-Artikel wird man im Magazin nicht finden. Es sind stets Geschichten, ganz nah dran am Menschen. Menschen, die Außergewöhnliches erlebt haben. Menschen, die hochspannenden Hobbys nachgehen. Menschen, die keinen Otto-Normal-Beruf haben. Und dennoch sind es Menschen wie du und ich. Und schon so manches Mal ist es „passiert“, dass ich mit Menschen in Kontakt getreten bin, die sinngemäß zu mir sagten: „Ich bin viel zu langweilig, um porträtiert zu werden.“ Und stehe ich dann bei ihm oder ihr auf der Matte, zeigt sich schnell: Du hast so viel zu erzählen, was die Menschen lesen wollen. Und jede Wette: Das wird auch in diesem Heft wieder so sein. G'schichten übers Leben – mit Menschen aus Niederbayern.

Das Jahr neigt sich dem Ende, und im nächsten Jahr geht's natürlich mit dem Magazin weiter. Macht Euch gerne schon mal ein Kreuzerl im Kalender, wann die kommenden Ausgaben er-

scheinen. Alle Hefte stehen übrigens über unsere Website www.niederbayerntv.de kostenlos zum Download zur Verfügung.



Kommt's gut ins neue Jahr.



Torsten Widua
Redaktionsleiter
NIEDERBAYERN TV Magazin

Bild: © Torsten Widua



GEINBERG
SPA RESORT • THERME

SPA+
ADULTS ONLY



Ein Resort der

VAMED
VITALITY
WORLD

the
relaxing
way of life



Klaus Augenthaler genießt am Ammersee eine Auszeit

„Ohne dich fahr' ich nicht heim!“

von Torsten Widua

Wer sich explizit über die Vita und die sportlichen Erfolge von Klaus Augenthaler informieren möchte, wird in diesem Artikel nicht fündig werden. Das ist Absicht. Der Grund: Sämtliche Fakten findet man im Internet, kann sie binnen weniger Sekunden googeln. Man erfährt auf Wikipedia oder der Website des FC Bayern, wie die Karriere von Klaus Augenthaler verlief. Im Gespräch mit dem Niederbayern ging es mir darum, Fragen zu stellen, die tiefsinngiger, persönlicher sind, deren Antworten man nicht sofort im Internet findet. Und weil's in der Tat sehr nah und persönlich wurde, sind Klaus Augenthaler und ich direkt zu Beginn zum „Du“ übergegangen.

Du bist in Fürstenzell geboren, in Vilshofen aufgewachsen und hast in Deiner Jugend im dortigen FC Vilshofen Fußball gespielt. Welche Erinnerung hast Du an diese Anfangszeit und welche an die ersten Berührungspunkte mit dem Ball?

Wir wohnten in Vilshofen in der Fischerzeile, einer Straße an der Vils, die wenige Meter davon entfernt in die Donau mündet. In unserer Nachbarschaft lebte auch eine Familie Wagner, die einen Fischladen betrieb – den gibt es übrigens noch heute. Und Heinrich Wagner war es, der mich dazu veranlasste, meinem Fußballhobby etwas akribischer nachzugehen. Ich war so 13, 14 Jahre alt, als er mir ein Anmeldeformular unter die Nase hielt und sagte: „Du spielst wirklich

gut, Klaus. Ich sehe dich ja häufig, wenn du mit anderen Jungs bei uns in der Fischerzeile kickst. Ich finde, du solltest in die Schülermannschaft eintreten.“ Gut, dachte ich mir, ich habe immer gerne der ersten Mannschaft bei ihrem Spiel zugeschaut, aber nie einen Gedanken daran verschwendete, selbst mal in einem Verein aktiv zu werden. So kam es, dass ich tatsächlich Mitglied wurde – und direkt die Position des Stürmers einnahm. Mir hat es großen Spaß gemacht, Tore zu schießen. Mit 16 Jahren kam ich dann in die Jugendmannschaft, und zu dieser Zeit wurde die Bayernliga Ost und Süd gegründet. 1860 München war dabei, Deggendorf, Straubing, Augsburg. Wir sind mit unserem Trainer Egon Zillinger direkt in der ersten Bayernliga-Saison Meister geworden. Wir

Bild: © Sven Hoppe, dap

Diesen Gedanken hatte Klaus Augenthaler, als er 1990 beim WM-Finale in Italien im Team der Deutschen Nationalmannschaft ins Stadion einlief. Den Pokal fest im Blick, absolut siegesentschlossen, hochmotiviert und auf ein einziges Ziel fokussiert: gegen Argentinien gewinnen. Das Ergebnis kennt jeder. Selbst wenn er mit Fußball nichts am Hut hat. Doch die gute Laune wurde direkt noch in der Umkleidekabine stark getrübt. Augenthaler musste anrücken, zur Dopingkontrolle. Wie der Abend weiterhin für den gebürtigen Vilshofener verlief, wie es für ihn war, mit dem legendären „Kaiser Franz“ zu kicken und welche Schiedsrichter-Entscheidung er noch heute anzweifelt – das hat mir der ehemalige Stürmer im Interview verraten. Außerdem erzählte er mir, weshalb Sepp Maier auf ihn zukam und sagte: „So nicht, Bürscher!“

hatten bei unseren Spielen im Schnitt immer 2.000 Zuschauer. An einem Tag, ich kann mich noch sehr gut erinnern, waren es sogar 3.500 Leute. Das war, als wir gegen den FC Bayern gespielt haben – und gewonnen! Das war so ein bisschen der große Augenblick, dass man in höheren Ligen auf mich aufmerksam wurde. Ich weiß aber auch noch ein negatives Ereignis: Wir spielten gegen Nürnberg und haben verloren. Und zwar aufgrund einer fehlerhaften Schiri-Entscheidung. Als ich zog Jahre später mal Skifahren war, saß ich in der Gondel auf dem Weg nach oben, als ein Mann gegenüber von mir Brille und Mütze abnahm. Es war der Schiedsrichter von damals. Er erkannte mich und meinte sinngemäß: „Jetzt würdest du mich am liebsten aus der Seilbahn werfen, oder?“ Ich nahm's gelassen und beruhigte ihn: „Ach was, ist schon viel zu lange her. Alles vergeben und vergessen.“

Heute lebst Du in Oberbayern. Welchen Bezug hast Du dennoch zu Niederbayern und speziell zu Deinem alten Heimatort Vilshofen?

Einen sehr guten. Wenngleich ich auch sagen muss, dass ich im Alter von 17 Jahren ja zum FC Bayern ging – und seitdem auch nicht mehr in Vilshofen lebe. Mein Bruder wohnt mit seiner Familie noch in Vilshofen, mit ihm telefonierte ich regelmäßig, und wir besuchen uns auch. Und ich habe nach wie vor sehr guten Kontakt zu Egon Zillinger, der damals Trainer bei der Jugendmannschaft und zuvor auch Torwart war. Egon hat uns als Mannschaft immer sehr gepusht, ihm haben wir die Meisterschaft in der Jugend zu verdanken. Und im Jahr 2019 wurde mir ja die Ehre zuteil, dass das neu gebaute Stadion in Vilshofen nach mir benannt wurde. Das war bzw. ist immer noch eine sehr große Ehre für mich. Das Eröffnungsspiel war das „Traumspiel“ gegen den FC Bayern München, das war natürlich ein Highlight für alle! Da ich nach wie vor sehr viel unterwegs bin, schaffe ich es leider nicht oft, mir ein Spiel dort anzuschauen. Aber ich nehme es mir fest vor, in der nächsten Zeit öfter vor Ort zu sein.

Klaus Augenthaler (links neben Torwart) als Kapitän der Jugendmannschaft FC Vilshofen. Rechts: Trainer und langjähriger Freund von Klaus: Egon Zillinger



Wann stand für Dich fest, dass es vom Freizeit- in den Spitzensport geht und wie haben Deine Eltern Dein Talent gefördert?

Das wäre jetzt übertrieben zu sagen, dass mich meine Eltern gefördert haben. Ich spielte ja lediglich im Verein, und Fußball war ein Hobby. Nicht mehr, nicht weniger. Ich weiß noch: Mein Opa hatte mir mal einen Bundesligaball gekauft, 50 D-Mark hat der gekostet. Darauf war ich dann schon sehr stolz. Und irgendwie entwickelte sich meine Passion zum Fußball immer mehr, vor allem, als wir mit dem FC Vilshofen auch Erfolge erzielten. Allerdings muss ich tatsächlich gestehen, dass ich nie großer Fan vom FC Bayern war zu der damaligen Zeit. Ich war so 15 oder 16. Mein Herz schlug für Borussia Dortmund – und Siggi Held war immer mein Vorbild. Er war – zusammen mit Lothar Emmerich – der bekannteste Spieler in diesem Verein und ich habe ihm immer nachgeeifert. Vielleicht auch deshalb, weil er die gleiche Frisur hatte wie ich. Als ich 17 war, spielte ich in der Bayernauswahl und ein Gedanke reifte immer mehr in mir: Der Gedanke, vielleicht in die Profilaufbahn gehen zu können. Ich merkte, dass ich Talent hatte. Jedoch war es meiner Mutter sehr wichtig, einen Beruf zu erlernen, falls das mit dem Profidasein nicht klappen sollte. Ich habe eine Lehre als Bürokaufmann gemacht, um etwas Sichereres vorweisen zu können. Mein Opa hatte immer gehofft, dass ich seine Versicherungsagentur übernehme.

Als sich dann einmal die Gelegenheit ergab, mit dem Bus nach Brüssel zu fahren, um ein großes Fußballspiel mal live zu sehen – das Europa-Cup-Finale Atlético Madrid gegen Bayern –, wurde aus dem Gedanken ein Entschluss: Ich will Profi werden. Mich hat die Atmosphäre im Stadion total fasziniert. Bisher habe ich ja entweder solche Spiele nur im Fernsehen geschaut – oder bin als Hobbykicker in Vilshofen auf dem Platz gestanden. Ich bin meiner Mutter heute noch sehr dankbar, dass sie meinen Traum, Fußballprofi zu werden, ernstgenommen und mich dabei immer unterstützt hat – und mir letztendlich erlaubte, mit 17 Jahren nach München zu gehen.

Wie genau bist Du zum FC Bayern gekommen: Kann man sagen, er hat Dich abgeworben?

Nein, gar nicht. Wie vorhin kurz erzählt, hatten wir beim FC Vilshofen ja eine sehr gute und erfolgreiche Jugendmannschaft, wurden sogar Meister. Und bei dieser Meisterschaft waren ... heute würde man Scouts sagen, damals waren es Talententdecker. Und drei, vier Wochen nach dem Sieg bekamen vier Spieler unseres Vereins eine Einladung zu einem Probertraining beim FCB. Ich kann mich noch gut erinnern, als ich in Grünwald auf dem Platz stand – und neben mir waren Franz Beckenbauer, Gerd Müller und Sepp Maier. Profis, die ich sonst nur aus dem Fernsehen kannte. Ich war, wie man sich vorstellen kann, sehr nervös, traute



Klaus Augenthaler (rechts) war von 1977 bis 1991 beim FC Bayern München unter Vertrag.

mich kaum richtig zu spielen, weil ich so gehörigen Respekt vor diesen Spielern hatte. Und als dann Werner Olk auf mich zukam und sagte „Wenn du nicht anders spielst, kannst du gleich wieder heimfahren“, drehte sich das Blatt. Aus Angst und Schüchternheit wurden Entschlossenheit und Siegeswillen. Ich wollte zeigen, was ich vor dem Kasten auf dem Kasten habe. Das Ganze gipfelte für mich in einer weiteren positiven Situation. Es kam ein Stammspieler auf mich zu und sprach mich in akzentfreiem Hochdeutsch an, provozierte mich leicht. „Lern du erst mal Hochdeutsch, dann reden wir weiter!“ Das ließ ich mir dann doch nicht gefallen und habe ihn bei nächster Gelegenheit im Training geprägt. Als ich mich dann umdrehte, sah ich Werner Olk, der mir mit der Geste „Daumen hoch“ signalisierte, alles richtig gemacht zu haben.

Kannst Du Dich noch an Dein allererstes Tor erinnern, das Du geschossen hast?

Mit dem ersten Tor ist es wie mit dem ersten Kuss: Das vergisst man nicht. Ich weiß noch, ich war 17 Jahre alt und bereits beim FC Bayern unter Vertrag. Dettmar Cramer war zu der Zeit Trainer und wir sind in ein Trainingslager an den Tegernsee gefahren, übernachteten im

Hotel Bachmaier. Es war kurz vor 23 Uhr, also kurz vor der Nachtruhe, als die Tür aufging und Dettmar reinkam, sagte: „Du spielst morgen! Und zwar im Mittelfeld!“ Ich war sofort hellwach, denn damit hatte ich nicht gerechnet. Ich war total nervös. Vor allem, weil ich natürlich wusste, welcher Gegner da auf dem Rasen auf uns wartete: Mein einstiger Lieblingsverein, der BVB. Ich habe die ganze Nacht gefühlt kein Auge zugemacht, versuchte es aber trotzdem. Ich lag im Bett und dachte vor mich hin: „Hey, das war doch immer dein Traum, Profi zu werden, in der Bundesliga zu spielen.“ Der Traum wurde am nächsten Tag wahr, als ich im Münchener Olympiastadion stand, einen Elfmeter rausholte und mein erstes Tor schoss. Dass wir am Ende mit 3:1 gewonnen haben, war natürlich die Krönung. Wenn man aber jetzt denkt, das wäre mein Durchbruch gewesen, um die gesamte Aufmerksamkeit der Trainer auf mich zu lenken, der irrt. Denn schon beim nächsten Training kam Sepp Maier auf mich zu und hat mich zusammengezogen, runtergeholt. „So nicht, Bürscher!“ Bloß weil du dein erstes Bundesliga-Tor geschossen hast, bist du nicht davon befreit, hier zusammen mit den anderen Spielern die Bälle auf dem Platz einzusammeln.“ Danke, Sepp. Planet Erde trat

Die WM 1990 in Italien ist unvergessen, und damit einhergehend der Sieg der Deutschen Nationalmannschaft. Welche persönlichen Erinnerungen hast Du an diesen Tag?

Eigentlich wollte ich gar nicht mitfahren zur WM. Ich hatte zu der Zeit massive Probleme mit der Achillessehne und Leiste. Doch Franz wollte mich unbedingt dabei haben. „Du musst mit! Ich brauche einen Libero!“ Klaus Eder, Physiotherapeut der Nationalmannschaft, ermutigte mich auch, mitzufahren: „Das kriegen wir hin!“ Und: Ich fuhr mit, verbrachte allerdings ehrlich gesagt mehr Zeit auf der Massagebank als auf dem Trainingsplatz. Aber nun gut, der Tag des Finales rückte näher. Ich weiß noch, dass der Tag sich ewig lang hinzog – das Spiel war ja erst für den Abend angesetzt. Und somit verging der Tag irgendwie überhaupt nicht. Ich hatte gefühlt tausende Gedanken im Kopf. Doch als der Moment da war und wir auf den Platz einliefen, war ich glasklar im Kopf. Und als ich ihn dann sah, den Weltcup, hatte ich nur ein Ziel: „Ohne dich fahr' ich nicht heim!“ Als wir dank des getroffenen Elfers von Andy Breitmeier die WM gewonnen hatten, ging es mit großer Freude in die Umkleidekabine. Und Bundeskanzler Helmut Kohl trat

Bild: © Martina Heilmann, dpa

St. Gilgen - Strobl - St. Wolfgang

Wolfgangseer Advent



Öffnungszeiten
Freitag 21.11. bis Sonntag 21.12.2025

St. Gilgen	geschlossen	geschlossen
Montag / Dienstag		Kleines, feines Hüttenangebot an der Schiffsanlegestelle
Mittwoch		13:00 bis 19:30 Uhr
Donnerstag / Freitag	11:00 bis 19:30 Uhr	11:00 bis 19:30 Uhr
Samstag / Sonntag & 8.12.	10:00 bis 19:30 Uhr	10:00 bis 19:30 Uhr

Scannen und mehr erfahren!

www.wolfgangseer-advent.at
+43 (0) 6138 8003 | info@wolfgangsee.at

ein, gratulierte uns persönlich. Doch die Freude hielt nicht lange an, denn ein paar Minuten später stand ein weiterer Besuch auf der Matte: Zwei Männer der UEFA, die drei von uns mitgenommen haben, inklusive mich. Es ging zur Dopingkontrolle, zusammen mit drei Spielern der gegnerischen Mannschaft Argentinien. Aufgrund der Tatsache, dass ich gerade ein WM-Spiel hinter mir und wenig getrunken hatte, war es für mich unmöglich, den Becher „voll zu machen“. Ich soll etwas trinken. „Ja, gebt's mir ein Bier!“, forderte ich. „Nix da, hier, Wasser!“, entgegnete man mir. Es ging: nichts. Dreineinhalb Stunden lang saß ich da, ehe ich meine Pflicht erfüllen konnte – im Beisein eines der Kontrolleure. Nun gut, danach ging es zurück zur Mannschaft. Die hatte in Sachen Alkoholpegel schon einen ganz guten Vorsprung, den es für mich natürlich galt, aufzuholen. Es war eine feucht-fröhliche Nacht, die erst in den frühen Morgenstunden endete. Ach so, nur der Vollständigkeit halber: Der Dopingtest fiel natürlich negativ aus.

Bereits ein Jahr zuvor hast Du mit dem sogenannten „Zaubertor von der Mittellinie“ Fußballgeschichte geschrieben. Ein Schuss, ein Treffer, von dem Du heute noch sagst: „Wow, großartig und einzigartig, dass mir das gelungen ist“?

Ja, definitiv. Ich bekomme noch heute von Freunden immer wieder das Video geschickt, in dem der Torschuss zu sehen ist. Ohne überheblich klingen zu wollen, aber: Das war schon wirklich fantastisch, dass ich da getroffen habe. Trainer Uwe Lattek hat beim Training und somit vor dem Spiel gegen Eintracht Frankfurt immer zu mir gesagt: „Probier's, versuch's! Torwart Uli Stein steht immer ganz weit vor seinem Kasten! Das ist die ultimative Chance!“ Und ich – ich hab's probiert, hab's versucht. Und getroffen. 1:0 gegen die Eintracht. Endstand. Das Tor wurde dann tatsächlich auch zum „Tor des Jahres“ und später zum „Tor des Jahrzehnts“ gekürt. Ein Schuss, der mir – kein Witz! – vorher nie gelückt war. Danach übrigens auch nicht mehr.



Gewann 1990 mit der Deutschen Fußballnationalmannschaft
die WM: Klaus Augenthaler (oben links)

Welches internationale Fußballspiel zählt zu den bedeutendsten in Deiner Karriere? Die WM '90 bitte mal außen vorgelassen.

Das war ein leider verlorenes Finale im Europapokal. Das Spiel war eins meiner besten, sagen noch heute viele zu mir. Wir spielten in Rotterdam gegen Aston Villa, und ich hatte zwei Riesenchancen, das Runde ins Eckige ... Aber leider hat es nicht geklappt. Und zu allem Überdruss haben wir das Spiel dann auch noch 0:1 verloren. Doch alledem nicht genug. Erneut wurde ich einer Dopingkontrolle unterzogen. Grund genug für Frustrinken mit der gesamten Mannschaft. Es war ein langer Abend, aber kein schöner. Am nächsten Tag sind wir dann heimgeflogen und ich weiß noch, wie sehr ich mich geärgert habe. Ich war so nah am Gewinn, eigentlich hätten wir mit 2:1 als Sieger vom Platz gehen müssen.

Bist Du noch heute mit dem Fußballsport verbunden? Wenn ja, wie genau?

Ich bin dem FC Bayern nach wie vor treu, und dort auch festangestellt im Jugendbereich. Wir haben vor zwei Jahren die Global Academy gegründet. Hier geben wir talentiertem Fußball-Nachwuchs die Möglichkeit, sich eine ganze Saison lang am Campus des FCB weiterzuentwickeln und zu trainieren. Derzeit haben wir Spieler im Alter von 16 bis 18 Jahren aus den USA hier. Wir trainieren in der Regel vormittags, danach geht's ins Homeschooling, und einmal pro Woche gibt es ein Spiel. Das macht mir sehr großen Spaß zu sehen, wie die jungen Leute sich so entwickeln. Mit der Mannschaft in der letzten Saison haben wir alle Spiele gewonnen. Mal sehen, wie diese Saison läuft...

Im Laufe Deiner aktiven Zeit als Fußballer und Trainer bist Du vielen Menschen – auch sehr berühmten – begegnet. Gibt es zwei, drei Momente, bei denen Du sagst: Das werde ich nie vergessen?

Da gibt es sehr viele Momente, Augenblicke, Begegnungen. Klar, die mit Kaiser Franz und den ganzen prominenten Helden. Müller, Maier. Auch Peter Alexander traf ich einst,

THEATER AN DER ROTT

WEIHNACHTSZEIT IST THEATERZEIT. SCHENKEN SIE FREUDE!

DAS KALTE HERZ

Familenvorstellungen am
Sa, 29.11. und 13.12.2025, 16.00 Uhr
Großes Haus

KLASSISCHE WEIHNACHT: GLANZ UND GLORIA

Ein majestätisches und lobpreisendes, besinnliches Musikfest
So, 7.12. bis So, 21.12.2025
Großes Haus

Das ausführliche Programm und weitere Informationen unter:
+49 8721 126898-0

HEILIGE NACHT

Eine Weihnachtslegende –
Lesung mit Musik
Mi, 17.12. und Do, 18.12.2025, 19.30 Uhr
Studio

SILVESTER- UND NEUJAHRSKONZERT

Mi, 31.12.2025, 16.00 und 19.30 Uhr
Do, 1.1.2026, 19.00 Uhr
Großes Haus

www.theater-an-der-rott.de

Wir schaffen Lebensfreude!



**AZURIT Seniorencentrums
Abundus**
Hausleitung Vincenz Hopper
Wieningerstraße 4
94081 Fürstenzell
T 08502 809-0
szabundus@azurit-gruppe.de



**AZURIT
Seniorencentrums Wegscheid**
Hausleitung Christoph Winklhofer
Dreisesselstraße 38
94110 Wegscheid
T 08592 93850-0
szwgscheid@azurit-gruppe.de



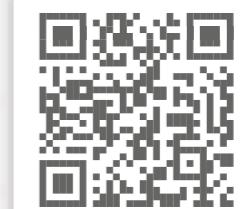
**AZURIT Pflegezentrum
Bad Höhenstadt**
Hausleitung Claudia Zehe
Bad Höhenstadt 123
94081 Fürstenzell
T 08506 900-0
pzbadhoehenstadt@azurit-gruppe.de



**AZURIT Seniorencentrums
St. Benedikt**
Hausleitung Tobias Achatz
Waldestruh 1
94036 Passau
T 0851 886-0
szst.benedikt@azurit-gruppe.de



**AZURIT Pflegezentrum
Hutturm**
Hausleitung Johann Grimm
Kaltenecker Straße 10
94116 Hutturm
T 08505 917-0
pzhutthurm@azurit-gruppe.de



5 x AZURIT im Raum Passau –
Pflege und Betreuung individuell
nach Ihren Bedürfnissen!

www.azurit-gruppe.de

Gerne beraten wir Sie!

Von einem positiven Thema zu einem negativen: Gibt es Schiedsrichter-Entscheidungen, die Du noch heute anzweifelst?

Oh ja, allerdings. Es war ein Halbfinale gegen Madrid, und in Madrid. Ich nehme dem gegnerischen Spieler Sanchez den Ball ab, grätsche hin zu ihm. Er packt mich im Strecken, sodass ich zu Boden ging. Als ich aufgestanden bin, gab ich Sanchez einen kleinen harmlosen Klaps auf den Hinterkopf. Sekunden später sah ich, wie der Schiedsrichter bereits auf dem Weg in Richtung gegnerisches Tor war. Für ihn war also alles in Ordnung. Kein Grund, einzuschreiten. Nicht jedoch für den Linienrichter. Der hob die Fahne und wertete meinen Klaps als böses Foul. Resultat: rote Karte. Ich war – wie man sich vorstellen kann – außer mir vor Wut. Denn dieser Klaps war wirklich nicht der Rede wert. Tja, so sah ich mich nach gut 20 Minuten Spielverlauf vom Platz gehen. Ich war stinksauer, ging direkt in die Dusche, drehte alle Wasserhähne auf, damit ich die Zuschauer draußen nicht mehr hören konnte. Ein denkwürdig negativer Tag in meiner Karriere.

Du hast in den größten Fußballstadien der Welt gespielt, vor 80.000 Zuschauern. Was ist das für ein Gefühl, wenn man den Rasen betritt und so viele Menschen jubeln? Und: Wie gelang es dir, die große Menschenmasse während des Spiels auszublenden?

Das Gefühl ist unbeschreiblich. Es ist faszinierend, wie viele Fans begeistert ins Stadion kommen und den Spielern zuzubellen. Das motiviert unglaublich. Schon beim Aufwärmen bekommt man die Unterstützung der Fans mit.

Auch so kennt man ihn: Voller Elan am Spielfeldrand.



Klaus Augenthaler im großen Geburtstags-Interview im Bayern-Park. Alles Gute zum 66, Klaus!

Umgekehrt ist es bei Auswärtsspielen, dort sind wir schon auch mal ausgepfiffen worden. Aber auch das motiviert, denn dann denkst du nur: „Euch werde ich es zeigen.“ Ich persönlich habe aber nach einigen Minuten den Jubel und auch die Buh-Rufe ausgeblendet und mich rein auf das Spiel konzentriert.

Auch wenn wir heute in einer sehr aufgeklärten Zeit leben, ist Homosexualität im Fußballsport noch immer ein Tabuthema. Wie ist Ihre Meinung hierzu – damals wie heute?

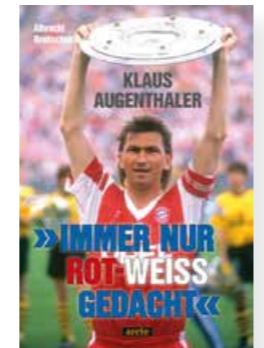
Ich finde es schade, dass es immer noch ein Tabuthema ist. Jeder Mensch ist, wie er ist. Ich habe ehrlich gesagt in meiner gesamten Karriere nie dran gedacht: Ist der Spieler schwul oder nicht? Ich wollte das Spiel gewinnen. Das ist das einzige, was zählt.

Ich habe gelesen, dass Du Dich nicht nur sportlich engagierst, sondern auch sozial.

Das stimmt. Ich bin Botschafter der Leukämiehilfe Ostbayern. Das hat den Hintergrund, dass mein Opa an Leukämie gestorben ist. Und Ostbayern deshalb, weil ich immer schon gute Kontakte und Freunde in Regensburg habe. So ergab es sich eines Tages, dass ich mich hier sozial engagieren kann. Ich finde es so unfassbar traurig, dass es Menschen, sogar Kinder, gibt, die Leukämie und im schlimmsten Fall nur eine geringe Lebenserwartung haben. Wenn du das siehst, wird dir bewusst, wie unwichtig doch alles drumherum ist.

Du bist inzwischen auch regelmäßig im Bayern Park anzutreffen. Wie kam es zu dieser Verbindung und was bedeutet Dir dieses Engagement?

Der Bayern Park liegt mir sehr am Herzen. Ich bin dort als Markenbotschafter tätig und unterstütze den Park bei verschiedenen Veranstaltungen und Aktionen. Das passt einfach gut zusammen, weil es ein Ort ist, an dem Familien Spaß haben und man den Menschen Freude bereiten kann, das gefällt mir. Ich war schon öfter dort, unter anderem bei Spendenaktionen und beim Familienzauber. Die Besucher dürfen sich übrigens freuen,



Im Oktober 2024 veröffentlichte Klaus Augenthaler sein Buch „Immer nur rot-weiß gedacht“ im Arete Verlag. Wir verlosen zwei handsignierte Bücher. Außerdem verlosen wir 1 x 1 Familienticket für den Bayern Park, das Eintritt für zwei Erwachsene und ein Kind beinhaltet. Schreibt einfach eine Email mit dem Betreff „Buch Augenthaler“ bzw. „Bayern Park“ bis zum 15. Dezember 2025 an torsten.widua@mga.de, und mit etwas Glück gewinnt Ihr.

Bild: © Rolf Vennenbernd, dpa; Alex Huber, Bayern-Park



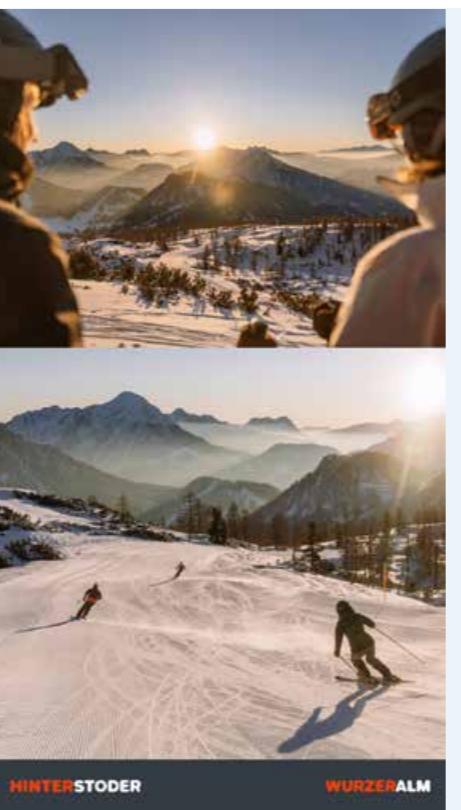
Mehr Winter, weniger Anreise.

Früher da & länger auf der Piste

Nah genug für spontane Wochenendausflüge, groß genug für echte Winterträume. Während woanders die Anreise zum Abenteuer wird, schnallt man in Oberösterreich längst die Skier an. Sieben Top-Wintersportregionen zwischen Böhmerwald und Alpen zeigen, wie Wintersport sein sollte: familiär statt anonym, überschaubar statt überfüllt und fair im Preis.

Mühlviertel: easy, gschmackig, sportlich

Das Skigebiet Hochficht begeistert mit 20 Pistenkilometern und einem breiten Angebot, das von **Nachtskifahren** über Kinderparks bis hin zur guten Erreichbarkeit ohne Vignette reicht. Regionale Küche gibt's etwa im Gasthaus „**Zum Überleben**“, während Hotels wie das **AIGO Loxone Campus** oder das **BERGERGUT** für jede Menge Erholung sorgen.



Teilnahmebedingungen für unsere Gewinnspiele: Zur Teilnahme senden Sie eine Mail an kontakt@passau-magazin.de. Einsendeschluss: 15. Dezember 2025. Rechtsweg, Wandelung und Barauszahlung sind ausgeschlossen. Mitmachen dürfen alle Personen mit Wohnsitz in Deutschland, die mindestens 18 Jahre alt sind. Ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter von NiederbayernTV oder der Mediengruppe Attenkofer und deren Angehörige. Unter den richtigen bzw. fristgerechten Einsendungen wird ein Sieger ausgelost. Der Gewinner wird per E-Mail benachrichtigt. Erfolgt innerhalb von 14 Tagen nach Benachrichtigung keine Annahme des Preises, verfällt dieser und es wird neu ausgelost. Die Datenschutzerklärung finden Sie hier: www.passau-magazin.de/datenschutz/

Auf den Spuren der Stars des Wintersports in Pyhrn-Priel

Im Süden Oberösterreichs liegen mit **Hinterstoder** und der **Wurzeralm** zwei Skigebiete, die perfekt harmonieren. Hinterstoder, Oberösterreichs Weltcup-Skigebiet in den Kalkalpen, bietet sportliche Abfahrten; die Wurzeralm punktet mit Familienfreundlichkeit. Gemeinsame Angebote wie „**Pyhrn-Priel schenkt einen Skitag**“ machen die Region ebenso attraktiv wie die An- und Abreise mit dem ÖBB-Urlaubsexpress zum Vorteilspreis. Kulinarisches Highlight: „**Genussgipfeln**“ am 14. März 2026, mit über 10 Produzenten des Genussland Oberösterreich verteilt im Skigebiet Hinterstoder.

Im Salzkammergut lockt Vielfalt zwischen Seen und Bergen

Mit gleich vier **Skigebieten** lockt das Salzkammergut vor allem mit Vielfalt. So lässt sich am **Feuerkogel** in Ebensee Ende März echte Wintergeschichte erleben: Dann wagen sich nämlich Teilnehmer in Tracht und auf Holzbrettern die Hänge hinunter. Einzigartig ist auch das **SNOW & SURF Kombiticket**: Carving-Schwünge am Feuerkogel am Vormittag,

Surfen auf Europas größter künstlicher Flusswelle **THE.RIVERWAVE** in Ebensee am Nachmittag. Deutlich wärmer ist das Wasser hingegen im EurothermenResort Bad Ischl, das zum Entspannen und Verweilen einlädt.

Der Kasberg in Grünau im Almtal ist ein wahres Familienparadies: Von der Kinderskiarena „Bruno“ mit Förderbändern, Karussell und Märchenwald bis hin zum 1,6 Kilometer langen Funpark für Freestyle-Fans. Kulinarisch wird es beim Event „**Der Kasberg kocht**“ am 7. März 2026. Gut zu wissen: Für die bequeme Anreise sorgen kostenlose Skibusse ab Bahnhof Grünau oder Gmunden. Wer außerdem alpine Abenteuer sucht, findet sie in der **Freesports Arena Dachstein Krippenstein**. Oder im Herzstück und größten Skigebiet Oberösterreichs: **Dachstein West**. Mit über 160 Pistenkilometern und einem Panorama-Blick auf den fast 3.000 Meter hohen Dachstein bietet es ein unvergleichliches Wintererlebnis.

Mehr Infos gibt's auf www.oberoesterreich.at/skiurlaub

GEWINNSPIEL WIR VERLOSEN 5x2 Skitickets für Hinterstoder & Wurzeralm

Und das erwartet Sie:

- Auf den Spuren der Stars des Wintersports in Pyhrn-Priel
- Im Süden Oberösterreichs liegen mit Hinterstoder und der Wurzeralm zwei Skigebiete, die perfekt harmonieren.
- Hinterstoder, Oberösterreichs Weltcup-Skigebiet in den Kalkalpen, bietet sportliche Abfahrten.
- Die Wurzeralm punktet mit Familienfreundlichkeit.
- Gemeinsame Angebote wie „Pyhrn-Priel schenkt einen Skitag“ machen die Region ebenso attraktiv wie die An- und Abreise mit dem ÖBB-Urlaubsexpress zum Vorteilspreis.
- Kulinarisches Highlight: „Genussgipfeln“ am 14. März 2026, mit über 10 Produzenten des Genussland Oberösterreich verteilt im Skigebiet Hinterstoder.

Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem Kennwort „**Hinterstoder & Wurzeralm**“ und Ihrer Postadresse an kontakt@passau-magazin.de.

Einsendeschluss ist der 15. Dezember 2025.

Mit etwas Glück sind Sie dabei!



www.oberoesterreich.at/skiurlaub



Der Name Marcel von Winckelmann steht für Fine Dining.

Das Restaurant in Passau zählt zu den 300 besten in ganz Deutschland.

MARCEL VON WINCKELMANN

Das Kreative ist die Normalität von Marcel.
Und das fokussierte Arbeiten.
Er ist Perfektionist.“

Lisa-Marie von Winckelmann

2024

Marcel von Winckelmann erfüllt
sich einen Traum:
sein eigenes Restaurant.

2025

ein Michelin-Stern

Sein Ziel:

Immer glückliche Gäste
und weiterhin hervorragende Qua-
lität bei Produkten und Zubereitung.

Ob seit der Auszeichnung Druck
auf ihm lastet?

Nein.

„Sie gibt mir Rückenwind,
Bestätigung, Stärke.“

Marcel von Winckelmann ist 31 Jah-
re alt. Ein Youngster? Nicht auf dem
Gebiet des Fine Dining. Erste Berühr-
ungspunkte sammelte der gebürtige
Würzburger am heimischen Herd,
als kleiner Bub. Bei seiner Oma, Gott
hab' sie selig. „Durch sie habe ich
festgestellt: Man kann aus Zutaten
Gerichte kreieren und Emotionen
generieren“, sagt der preisgekrönte
Koch, der seinen Beruf gerne mit
dem des Schriftstellers vergleicht:
„Der Schriftsteller hat Blatt und Pa-
per zur Verfügung. Ich habe diverse
Produkte. Beide wollen wir etwas
schaffen, etwas, das in Erinnerung
bleibt, über das man spricht.“ Sei-
ne liebevoll zubereiteten Gerichte
sind kulinarische Gedichte, exquisite
Meisterwerke, aromatische Erlebnis-
reisen in alle fünf Kontinente. Als er

im Kindergarten war, wollten seine
Freunde Polizist werden. Feuerwehr-
mann. Pilot. Marcel hatte schon im-
mer die Vision: „Ich werde Koch.“
Auch die Vorschläge seiner späteren
Lehrerin, „Schau' dir doch mal was
anderes an, einen Schreinerberuf
oder so“, lehnte er mit „Danke, aber
nein danke“ kategorisch ab. Mar-
cel ging seinen Weg, mit tatkräf-
tiger Unterstützung seiner Eltern. Und
längst hat er es geschafft. Längst
muss er keinem mehr beweisen, was
er kann. Er kann es einfach. Der Mut,
stringent seine geistige Theorie in die
formvollendete Praxis umzusetzen:
wurde belohnt. Heute lebt er seinen
Traum. Mit seinem eigenen Restau-
rant in Passau. Der Name: Marcel von
Winckelmann. Wer so heißt, braucht
kein erfundenes Brand.

Neun Jahre ist es mittlerweile her, da
hat es den Franken nach Niederbay-
ern verschlagen. „Meine Frau Lisa ist
aus Passau.“ Nach Stationen unter an-
derem beim Zwei-Sterne-Koch Dennis
Feix in Griesach, bei Sternekoch Erich
Schwingshackl, dem Zwei-Sterne-Haus
„Hangar 7“ in Salzburg, dem Vier-Hau-
ben-Restaurant „Lukas“ im österreichi-
schen Schärding und zuletzt im Land-
gasthof „zum Müller“ in Ruderting nun
also: Passau. „Mir war es niemals wich-
tig, die große, weite Welt zu sehen. Ich
bin immer in der Nähe meiner Heimat
geblieben“, sagt er leicht wehmüdig.

Der „Chef's Table“ in Hufeisenform

Vor rund anderthalb Jahren war es so
weit: Das Restaurant „Marcel von Win-
ckelmann“ öffnete seine Pforten. Ein
puristisch angehauchtes cleanes Ge-
bäude im Bauhaus-Stil. Eine braune
Fassade, bodentiefe Fenster. Draußen
eine gemütliche Sonnenterrasse, um-
geben von frisch angesäter Flora. Zwei
schattenspendende Sonnenschirme.
Drinnen straighter Chique, ein Teppich-
boden, der für flauschige Gemütlichkeit
sorgt. Im Herzen: die Küche, umgeben
von einer Theke in Barform – der „Chef's

Table“, angelegt in Hufeisenform. Eine
hochwertige schwarze Granitplatte.
Für Teller, Gläser. Essen, Getränke. Eine
Graffiti-Wall als dominanter Eyecatcher.
Das Werk eines Erdinger Künstlers, wie
Marcel mitteilt. Er selbst habe auch Hand
daran angelegt, sich kreativ eingebracht.
Und egal, was man im Restaurant auch
sieht – von der Fliese bis zum Dekor: al-
les selbst ausgesucht. „Das war mir eine
Herzensangelegenheit, die Ideen, das
Konzept umzusetzen.“ Neben diesem
Bereich gibt es noch ein Séparée, das
Platz für bis zu 13 Personen bietet. Famili-
enfeiern, Geschäftstermine, private Feste.



„Fine Dining war schon immer mein Plan.“

Die offene Küche – das Herzstück des Restaurants. Marcel von Winckelmann: „Ich wollte die Leute schon immer mitnehmen auf eine kulinarische Reise. Sie sollen live sehen, wie wir arbeiten, wie wir zubereiten. Gerne darf man uns hier über die Schulter schauen. Ziel war und ist es, den Gästen nicht einfach nur einen Teller zu servieren. Sie sollen sehen, wie alles entsteht, was dahintersteckt.“ Um 18.15 Uhr geht es los. Ende: offen. „Meist wird es 22 Uhr, mal 23 Uhr. Wir haben hier keine Deadline, wann der Abend vorüber sein muss. Genuss und Erlebnis stehen im Mittelpunkt.“ Zur Wahl stehen ein kleines Menü, bestehend aus fünf Gängen. Und ein großes, mit sieben. Alles zum Festpreis. Eine Weinbegleitung gefällig? Aber gerne doch. Und wer es lieber alkoholisch mag, auch der ist hier richtig. „Mich hat es offen gesagt sehr überrascht, wie viele Buchungen wir mittlerweile erhalten, von Leuten, die keinen Alkohol zum Menü wünschen.“ Marcel von Winckelmann nennt eine Zahl: 45. So viel Prozent sind es in etwa, die auf Wein und Co. verzichten, stattdessen auf hochqualitative und durchaus ausgefallene Getränke setzen, ohne Alkohol.

Von den Getränken zum Essen: Wer Schweinebraten mit Semmelknödel will, is(s)t hier falsch. „Ich liebe dieses Essen“, lenkt Marcel ein. „Privat kuche ich das genauso gerne wie ein Wiener Schnitzel mit Pommes oder eine leckere Pasta. Aber das Konzept im Restaurant ist ein anderes. Fine Dining war schon immer mein Plan.“ Und den setzt er in Professionalität um.

Sie kommen als Fremde und gehen als Freunde

Neuen Geschmack erleben. Und diesen feiern. So könnte die Subline des Restaurants Marcel von Winckelmann lauten. Es geht um ausgefallene Zutaten. Aber auch um Zutaten, die jeder kennt, nur eben anders zubereitet und angerichtet, mit dem ein oder anderen „Surprise-Effect“. 15 Personen finden Platz, am „Chef's Table“. Die Gäste: eine kunterbunt gemischte Community. Manch einer kommt alleine. Pärchen mischen sich dazu. Eine kleine Freunde-Gruppe. Dank der intimen und urgemütlichen Atmosphäre wird aus Small-talk schnell ein tiefes Gespräch. So fremd man sich um 18.15 Uhr noch war, so vertraut ist man sich ein, zwei Stunden später. „Ich liebe es, mitzusehen, wie unsere Gäste auftauen, wie

schnell das Eis gebrochen ist. Unzählige Male habe ich es schon erlebt, dass Handynummern getauscht wurden.“ Viele Gäste kommen zum ersten Mal. Nicht alle. Obwohl das Restaurant erst ein gutes Jahr geöffnet hat, gibt es bereits zahlreiche Stammgäste. „Die kommen alle vier bis sechs Wochen zu uns“, freut sich der Restaurantleiter. „Dazu mischen sich dann immer wieder Gäste, die wir zum ersten Mal begrüßen dürfen.“ Eine gelungene Mischung also. Und das Klientel? „Vom Studenten, der in gediegener Form seinen Bachelor feiert bis hin zum 80. Geburtstag.“ Ergo: erneut eine gelungene Mischung.

Der Abend

Keine Reservierung – kein Menü. Was sich auf den ersten Blick böse anhört, ist wohldurchdacht. „Wir haben nur eine sehr begrenzte Anzahl an Plätzen, deshalb ist es unbedingt erforderlich, dass man vorab bei uns reserviert.“ Das geht telefonisch, per Mail oder dank des Buchungssystems, das sich als Pop-up öffnet, wenn man die Website besucht. Kommen die Gäste an, werden sie persönlich begrüßt. „Das ist mir enorm wichtig“, sagt Marcel. „Das lockert die Stimmung gleich auf, schafft Nähe.“ Es folgt ein Aperitiv, dann gibt

Bild: © Studio Weichselbauer

POCKINGER Park WEIHNACHT

Weihnachtsmarkt im Stadtpark

05.-07.12. / 12.-14.12.

www.pocking.de

t r e n d
t i s c h
küche
heim
g a r t e n
g r i l l



zuhause
gemütlich machen!

AN DEN
ADVENTS-
SAMSTAGEN
BIS 16:00 UHR
GEÖFFNET!

Apfelböck e.K.

Oberer Markt 18-22

94535 Eging am See

www.apfelboeck-eging.de

es zweimal Fingerfood. Das Warm-up quasi. Sodann müssen sich die Gäste entscheiden, ob sie sich für das kleine Menü „Einstieg“ oder das große Menü „Aufstieg“ entscheiden. Alle Einstiegs-Gerichte sind auch im Aufstieg ent-



Carabinero, die mit Feuer gegart werden



Makrele & Olivenöl

halten, hier kommen on top noch zwei ganz spezielle Gänge. Doch die Entscheidung der Gäste, sie muss nicht aus dem Nichts fallen. Marcel von Winckelmann und sein Team geben anhand der Rohzutaten einen Einblick, was sie am heutigen Abend erwartet. Kaviar, Fleisch für den Hauptgang, Gemüse, Obst. Die schönsten Lebensmittel des gesamten Menüs werden vorgestellt. Marcel erzählt, wohin die Reise geht, damit der Gast sich besser vorstellen kann, was ihn heute erwartet. Er präsentiert ausgefallene Gerichte mit ausgefallenen Zutaten, wie beispielsweise Shizo: eine aromatische Gewürz- und Heilpflanze aus Ost- und Südostasien. Auf dem Brotwagen wartet: Brot. In sämtlichen Variationen. Dazu Aufstrich. Chips zum Knabbern. Und dann: geht's los. Mit dem Menü.

Drei Köche und eine Auszubildende zeigen, was sie können. Während des Kochens dürfen die Gäste Fragen stellen. „Das ist sogar erwünscht“, nickt Marcel von Winckelmann. „Gerne erzählen wir, wie wir beim Kochen vorgehen, welche Zutaten wir verwenden, wo diese herstammen.“ Fotos schießen ist ebenfalls erlaubt. „Wir wollen, dass sich unsere Gäste wie zuhause fühlen. Deswegen haben wir hier mit unserer Einrichtung, mit dem Flair und Ambiente eine richtig gemütliche Wohnzimmer-Atmosphäre geschaffen. So wird's ein gelungener Abend.“

Der Stern

Bereits vor der Eröffnung seines eigenen Restaurants war Marcel von Winckelmann kein Unbekannter. Ein gutes Standing hatte er schon vorher. Kein Wunder also, dass an „Tag eins“ Presseverteter aus ganz Deutschland nach Passau kamen. Neben vielen geladenen Gästen. Und im Laufe der Zeit kamen nicht nur normale Gäste, sondern auch ganz spezielle. Gäste inkognito. Tester. Geschickt, um mit ihrem Gauen zu prüfen und zu entscheiden: Hätte Marcel von Winckelmann einen Michelin-Stern verdient? Bis heute weiß der 31-Jährige nicht, welcher Guest den kulinarischen Tarnanzug anhatte, der anscheinend seine Empfehlung aus-



Artischocke, Olivenöl, wilder Rosmarin

gen. Einer nach dem anderen wurde aufgerufen. Einer nach dem anderen erhielt einen Stern. Dann, plötzlich, fiel ein Name. Sein Name! Marcel von Winckelmann. Als einer von 30 neu-prämierten Sterneköchen durfte er diesen ehrenwerten Preis auf der Bühne entgegennehmen. Ein Moment, der ihn noch heute mit Stolz erfüllt. Ein Gänsehautmoment. „Eine tolle Auszeichnung. Wir sind jetzt unter den 300 besten Restaurants in Deutschland. Großartig!“

Die Produkte

Regional. National. International. „Kommt gerade darauf an, was saisonal verfügbar ist und welche Menüs in den nächsten Tagen geplant sind“, sagt Marcel von Winckelmann. Zander aus Frankreich. Rind aus Texas. Eine Fischzucht, ganz in der Nähe von Passau. Handgetauchte Jakobsmuscheln. Viele Naturprodukte fürs Dessert: Walnussblätter, Magnolienblüten. Ein stetiger Wechsel. „Im Herbst haben wir ganz hervorragende Pilze im Repertoire“, bezieht sich Marcel auf Pfifferlings-Tacos mit Eis. Oder auf eine kleine Pilz-Essenz mit Algenöl. Pilzcracker, dazu Vinaigrette aus 25-jährigem Cherry-Essig. „Das ist wahres Mundempfinden“, schwärmt der Koch. Regionale Produkte vom heimischen Bauern: Wurzelgemüse, Tomaten, Krautköpfe. Die Liste ist lang, nahezu unerschöpflich lang. Definitiv aber zu lang, um sämtliche Details an dieser Stelle zu nennen. Deshalb kann es nur eine Empfehlung geben: Noch heute einen Tisch für morgen reservieren – und sich von diesem „Mundempfinden“ höchstpersönlich begeistern lassen.



Hamachi, Tamarinde, Shiro Kombu

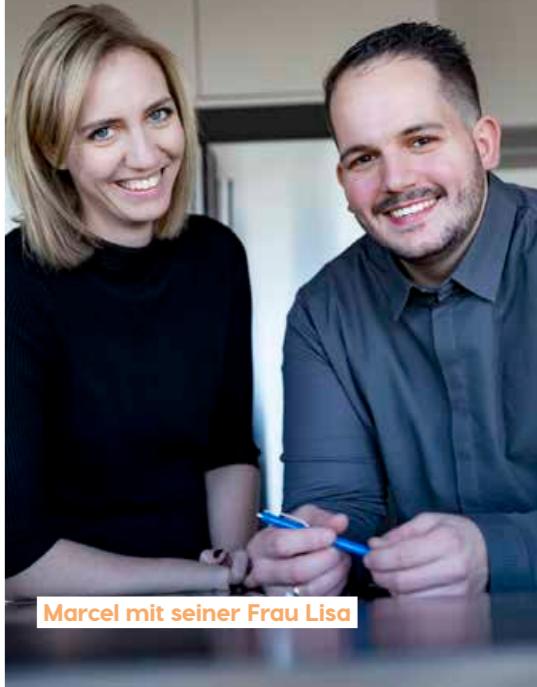
Makrele, die mit Binchotan-Kohle gegart wird

Bild: © Studio Weichselbäumer

Bild: © Studio Weichselbäumer

sprach. Denn irgendwann, im Frühling 2025, kam virtuelle Post. Eine Einladung nach Frankfurt, auf der eine Auswahl an Köchen preisgekrönt wird. Ob er allerdings zu den Auserwählten zählt? Das stand nicht im Schreiben. Egal. Er

und seine Frau Lisa fuhren dennoch nach Hessen. Residenz: Das Relais & Châteaux Restaurant Lafleur im Plamengarten. Ein nobles Etablissement. Nach der ein oder anderen offiziellen Rede dann die ersten Auszeichnun-



Marcel mit seiner Frau Lisa



Wachtel, Sellerie, Holunderbeere



Restaurant Marcel von Winckelmann

Hans-Hösl-Straße 3 | 94036 Passau

Telefon:
0851 – 3793 0098

Email:
genuss@marcel-von-winckelmann.de

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag, ab 18.15 Uhr

Marcel von Winckelmann beim Anrichten

Zu Gast in Niederbayern

... mit Marcel von Winckelmann

Im August letzten Jahres war Marcel von Winckelmann zu Gast bei „Zu Gast in Niederbayern“, einem Fernsehformat von NIEDERBAYERN TV. Als Moderatoren der kulinarischen Genuss-Show fungieren Susanne Smolej-Wierl und Michael Schinharl. Susanne und Michl. Michl, der sich als Gastronom und Berater einen großen Namen gemacht hat, ist's auch, der am 7. und 8. November 2025 das zweite Straubinger Genuss-Festival umsetzte, erneut im Hotel Asam. Als Marcel in der Show war, hat er kurz zuvor sein Restaurant eröffnet. Ende dieses Jahres wird er im Rahmen des großen Weihnachts-Specials erneut bei Susanne und Michl sein – und eine ganz besondere Vorspeise präsentieren. Das Rezept hierfür hat Marcel mir bereits im Vorfeld bereitgestellt.



Wagyu Filet mit geräucherter Butter, Sherryessig Vinaigrette und Pilzduxelles

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- Wagyu und Butter
- 400 g Wagyu Filet
- 180 g Butter
- Räuchermehl (zum Beispiel Buchenrauch)
- Meersalz (zum Beispiel PyramidenSalz)

Sherryessig Vinaigrette

- 100 g Sherryessig (gerne 25 Jahre, alternativ milder Essig)
- 100 g Wasser
- 100 g Zucker
- 30 g gekochte Senfsaat (circa 15 Minuten)
- 4 g Xanthan zum Binden

Pilzduxelles

- 300 g Pilze (zum Beispiel Champignons, Steinpilze oder Shiitake)
- 150 g Zwiebeln
- 2 Esslöffel neutrales Öl
- 1 Esslöffel Crème fraîche
- 1 Esslöffel Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, optional etwas Cayennepfeffer

Eingelegte Pilze

- 100 g Weißeinessig
- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- 150 g Pilze (Pfifferlinge, Shiitake oder andere Sorten)

Brotchips

- 4 dünne Brotscheiben
- Olivenöl
- Kräuter nach Belieben

Zum Anrichten

- Essbare Blüten, Kresse, optional etwas Kaviar für mehr Umami



Wagyu-Filet als Vorspeise



Veranstaltungshighlights

Winter '25/'26

- | | |
|-----------------|---|
| 10. Januar 2026 | Chiemgauer Volkstheater |
| 17. Januar 2026 | Sara Brandhuber - "A scheena Schmarrn!" |
| 22. Januar 2026 | Claus von Wagner - "Projekt Equilibrium" |
| 7. Februar 2026 | Andy Borg - Solokonzert |
| 13. März 2026 | Stephan Zinner - "Prachtexemplar" |
| 14. März 2026 | Sašo Avsenik und seine Oberkrainer - LIVE! |
| 21. März 2026 | 47. Frühlingskonzert mit dem Sinfonischen Blasorchester Bad Griesbach |



Wintermärkte:

5. - 7. Dezember 2025

Christkindlmarkt
am Stadtplatz in der Altstadt

27. - 29. Dezember 2025
Waldwintermarkt
am Kurwald



Alle Veranstaltungen und kurzfristige Änderungen finden Sie unter
www.bad-griesbach.de/kur-tourismus/veranstaltungen
Gäste- & Kur-Service, Kurallee 8, 94086 Bad Griesbach
Tel.: 08532 792-40, E-Mail: info@badgriesbach.de

LANDREFUGIUM Obermüller

360° GLÜCK ★★★★



www.landrefugium.de

Landrefugium Obermüller e.K. · Sonnenweg 12 · 94107 Untergriesbach
Tel. +49 8590 900 5 160 · info@landrefugium.de

360° Urlaubsglück

Genießt kulinarische Köstlichkeiten, erlebt die pure Natur mit atemberaubendem Panoramablick und residiert in gänzlich neu renovierten Zimmern. Hier wartet echte Erholung und Entspannung im idyllischen Bayerischen Wald auf euch.



Wellnessauszeit

Mögliche Anreisetage: täglich

- 2 x Wohlfühl-Übernachtung
- 2 x vitales Frühstücksbuffet
- 2 x Nachmittagssnack
- 2 x 4-Gänge-Genießer-Menü
- Wellness & Erholung auf 2000 qm mit Innen- und Außenbereich
- Prickelnder Begrüßungsdrink
- Körperpeeling 25 Min.
- Fußmassage 20 Min.
- Nachmittagsverlängerung am Abreisetag

Pro Person im DZ ab 574 €



Jetzt buchen

% Midweek-Special %

Ganzjährig buchbar
Mögliche Anreisetage: So, Mo.

- 4 x Wohlfühl-Übernachtung
- 4 x vitales Frühstücksbuffet
- 4 x Nachmittagssnack
- 4 x 4-Gänge-Genießer-Menü
- Wellness & Erholung auf 2000 qm mit Innen- und Außenbereich
- Prickelnder Begrüßungsdrink
- Körperpeeling 25 Min.
- Fußmassage 20 Min.
- Nachmittagsverlängerung am Abreisetag

Pro Person im DZ ab 574 €

Zubereitung

Butter räuchern

Die Butter in eine Schüssel geben und mit einer Räucherpistole kräftig räuchern, etwa 30 Minuten.

Anschließend bei niedriger Temperatur klären, bis sich die Molke am Boden absetzt. Die klare, goldene Butter abgießen und beiseitestellen.

Wagyu vorbereiten

Das Filet leicht anfrieren, dann sehr dünn aufschneiden wie Carpaccio und auf Tellern auslegen. Mit etwas Meersalz bestreuen.

Sherryessig Vinaigrette

Essig, Wasser und Zucker aufkochen, leicht einkochen lassen, dann die gekochte Senfsaat zugeben. Mit Xanthan leicht binden, bis eine seidige Konsistenz entsteht. Abschmecken und abkühlen lassen.

Pilzduxelles

Pilze sehr heiß anbraten, dann die Zwiebeln zufügen und kurz mitschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und optional Cayenne würzen. Etwas abkühlen lassen, dann Crème fraîche und Schnittlauch unterrühren.

Eingelegte Pilze

Essig, Zucker und Wasser aufkochen, die Pilze zugeben und kurz ziehen lassen. Anschließend abseihen und abkühlen lassen.

Brotchips

Dünne Brotscheiben mit Olivenöl und Kräutern bepinseln und im Ofen knusprig backen.

Anrichten

Die geräucherte, geklärte Butter stark erhitzen, bis sie zu rauchen beginnt. Vorsichtig über das Wagyu gießen die Hitze lässt das feine Fleisch leicht garen. Anschließend mit der Sherry Vinaigrette beträufeln, um das Spiel von Säure und Fett zu betonen. Pilzduxelles und eingelegte Pilze daraufsetzen, mit Brotchips, Blüten, Kresse und optional Kaviar vollenden.

Tipp von Marcel von Winckelmann:

Die Kombination aus Rauch, Butter und Sherryessig bringt das Wagyu wunderbar zur Geltung – ein Gang, der Eleganz und Umami perfekt vereint.



Sternekoch Marcel von Winckelmann im TV-Interview mit Moderatorin Susanne Smolej-Wierl.



Das große Weihnachts-Special von „Zu Gast in Niederbayern – mit Susanne & Michl“ läuft am Zweiten Weihnachtsfeiertag, den 26. Dezember 2025, ab 20.00 Uhr. Gäste werden sein: Marcel von Winckelmann (Sternekoch in seinem gleichnamigen Restaurant), Michael Ammon aus Perasberg (Gasthaus Jakob, 1 Stern), Hermann Retzer aus Straubing (Restaurant Habe Dere) sowie Winzer Markus Meier. Die vier Sendetermine für 2026 stehen zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses noch nicht fest. Fest steht: Im Frühlingsheft dieses Magazins wird es ein ausführliches Interview geben mit Michl und Susanne.



Bild: © Niederbayern TV

TERMINE MESSE WELS FRÜHJAHR 2026

Nur 60min
von Passau
über A8
nach Wels



31. Jän. - 1. Feb. 26

Bogensport MESSE

bogensportmesse.at

Messe Wels

moto-austria

6. - 8. Feb. 26
Messe Wels

Österreichs Motorrad- und Rollermesse

moto-austria.at

27.02.-01.03.26

25.-27.02. SHK-Fachtag
26.02. Bau-Fachtag

WE BUILD ENERGIE SPAR MESSE WELS



energiesparmesse.at



Hier geht's zum aktuellen **Messekalender!**
messe-wels.at



Dorothea Urbantat ist Geigenbaumeisterin und lebt mit ihrer Familie im puren Landidyll. Das Autokennzeichen verrät: Man befindet sich im Landkreis Passau. Doch von städtischem Trubel, von Hektik, Stress und Rushhour ist hier nichts zu spüren, 35 Kilometer von der Dreiflüssestadt entfernt. Es ist ein Ort, an dem sich Fuchs und Hase tatsächlich noch persönlich „gute Nacht“ sagen. Ein Ort, bei dem selbst Google Maps überlegt: „Hm, wo war jetzt gleich noch die Hausnummer 3?“ Die nächste Gemeinde: Sonnen, fünf Autominuten entfernt. Das Anwesen: ein Einödhof, im Herzen von Mutter Natur. Hier hat Dorothea ihren Ruhepol gefunden – wenngleich es oft sehr turbulent zugeht im Leben der 39-Jährigen. Warum? Weil Dorothea fünf Kinder hat. Mit ihrem Partner Philipp von Manz führt sie eine Patchworkfamilie, plus „Streichelzoo“: Fünf Hunde, etliche Kaninchen, mehr als ein Dutzend Rinder, Schafe und Hühner, die sich auf dem ländlichen Anwesen pudelwohl fühlen. Ein Eldorado für Mensch und Tier.

Neben dem Haupthaus: eine urige Scheune. Darin: eine rustikale und zugleich modern gestaltete und helle Werkstatt, mit toller Ausblick aus den Fenstern, ins Grüne – das kreative, musikalische und handwerkliche Zentrum von Dorothea. Hier baut sie Geigen, Bratschen, Celli. Repariert sie. Restauriert sie. Verpasst ihnen ein Facelifting, ohne den ursprünglichen Charme zu zerstören. Seit knapp zwei Jahrzehnten übt sie diese Tätigkeit aus, die für sie – Zitat – „der schönste Beruf ist, den ich mir vorstellen kann.“ Zitat Ende. Und das merkt man ihr auch an. Dorothea ist ausgeglichen, ruht in sich selbst, trotz manch hektischer Beriebsamkeit auf dem Hof. Sie hat ihre Erfüllung gefunden – beruflich wie auch privat. Und wenn beim Frühstück Zeit bleibt, ein Werk von Johann Sebastian Bach in den CD-Spieler einzulegen und auf „Play“ zu drücken, dann wird's gewiss ein guter Tag.

Bach zum Frühstück



Bilder: © Torsten Widua

von Torsten Widua

„Heute gibt's Rehbraten“, macht uns Philipp das Wasser im Mund wässrig. „Aber zuerst müsst ihr meinen frischgebackenen Zwetschgenkuchen probieren.“ Dorothea serviert dazu Kaffee aus der edlen silbernen Siebträgermaschine. Heute ist es warm. Der wohl letzte sommerliche Tag im Jahr 2025. Denn spätestens übermorgen sinken die Temperaturen angeblich um 50 Prozent, auf 14 Grad. Ergo: Den Tag noch genießen. Der Kuchen schmeckt ganz hervorragend. Auch der kleinen Maria. Gerade mal anderthalb Jahre ist sie alt – und schon jetzt hat sie den Schalk im Nacken sitzen. „Das wird mal eine, die sich durchsetzen kann“, schießt es mir durch den Kopf, während ich sie anlächle und ihr die Kuchengabel reiche. „Brauch' ich nicht“, signalisiert sie mir und greift mit der rechten Hand auf den Teller. Wie gut, dass sie eine Art „Ganzkörperanzug“ aus Leder trägt. Der ist robust, leicht abwaschbar. „Leder aus unserem eigenen Tierbestand“, zwinkert Philipp. „Und ich hab ihn genäht“, ergänzt Dorothea, die darauf hinweist, dass auch der Rehbraten nicht extern eingekauft wurde.

Schnell kommt der Gedanke auf: Hier setzt man in gewisser Weise auf Selbstversorgung. Das bestätigt sich dadurch, dass Dorothea eigenes Gemüse anbaut, ein großes Gewächshaus hat, zahlreiche Obstbäume eine reichhaltige Ernte bieten – und auch das Brot ist kein Convenience-Erzeugnis, sondern hand- und hausgemacht. Genau wie das Haus, das Philipp erbaut hatte und in dem er heute mit der Familie lebt.

Philipp, dessen Vater – ein Keramiker – und Mutter aus München stammen und 1970 in den Bayerischen Wald zogen, ist hauptberuflich Schreinermeister. 1997 gründete er seine eigene Werkstatt, nachdem er fünf Jahre zuvor Haus und Grund gekauft hatte – das heutige Zuhause. Doch die Bausubstanz war schlecht. Ergo fiel das Haus der Abrissbirne zum Opfer – und 2007 entstand ein Neubau.



Das Hofanwesen im ländlichen Raum von Wegscheid, auf dem die Familie seit 2022 lebt.



Kaffeeklatsch mit Zwetschgenkuchen, Kaffee und Wasser aus der eigenen Quelle.

Lecker, der Zwetschgenkuchen, der Kaffee ebenfalls. Serviert im Haferl aus Keramik, bestimmt von Philipp's Vater selbst hergestellt. „Seid's Ihr eigentlich verheiratet?“, kommt die Frage auf. Und noch ehe Dorothea oder Philipp antworten können, heißt's: „Naaa, no' net. Aber des werd scho' no kemma!“ Ganz selbstbewusst und fast schon a bissel frech, was der Zweitklässler Raphael da so verbal in die Kaffeerunde wirft. Klar, er sorgt für aufrichtiges Gelächter. Die Frage, wann – und ob überhaupt – geheiratet wird, bleibt vorerst unbeantwortet. Viel wichtiger ist ja auch die Vita von Geigenbaumeisterin Dorothea, die hier und heute im Mittelpunkt steht. Deswegen samma ja auch da. Ich starte also die Aufnahmefunktion meines Samsung Smartphones und will von Dorothea wissen: Wo kommt sie her, wo will sie hin?

Dorothea, fangen wir doch mal ganz am Anfang an. Geboren und aufgewachsen bist Du ...

... bin ich in Mülheim an der Ruhr, also mitten im Ruhrgebiet, in Nordrhein-Westfalen. 1986 geboren, bin ich dann nach dem Abitur für sechs Monate nach Südafrika gegangen. Ich wollte eine Auszeit haben, wollte weg, brauchte mal ein wenig Abstand, woll-



Dorothea Urbantat ist seit 2017 selbstständige Geigenbaumeisterin.



Dorothea hat in Mittenwald ab 2006 die Ausbildung zur Geigenbau-Gesellin gemacht.

te was anderes, was Neues erleben. So entschied ich mich für eine Art „Work & Travel“. Das Ganze lief über die Kirche. Somit absolvierte ich dort diverse Praktika, alle stets im handwerklichen Bereich. Ich reparierte Stühle, baute viele Sachen aus Holz, pädagogische Einrichtungen wurden damit bestückt. Das war wirklich sehr spannend für mich zu sehen und zu erleben, dass mir plötzlich so viel zugetraut wird. Nach einer wohlbehüteten Kindheit und Jugend hat man mich sprichwörtlich ins kalte Wasser geworfen und ich konnte eigenständig etwas umsetzen. Auch haben wir in diesen Projekten alten Menschen beim Umzug geholfen. Und noch vieles mehr. Eine sehr interessante Begegnung war die mit Hannes Jacobs, ein Geigenbauer. Er war Rentner und ein Autodidakt, hat sich alles selbst beigebracht. Und auch ich war nicht untätig. So baute ich als Laie innerhalb von vier Wochen eine Geige bei Hannes. Ein Mann, dem ich damals, 2005, ein Versprechen gab. Ein Versprechen, das ich drei Jahre später einlöste.

Jetzt machst Du's aber spannend.

Tja ... Bevor ich die Sache auflöse, will ich noch kurz erwähnen, wie es nach Südafrika weiterging: Ich begann 2006 an der Staatlichen Fachschule für Musikinstrumentenbau Mittenwald eine

Ausbildung zur Geigenbauerin. Die Aufnahmeprüfung hatte ich bereits vor meinem Auslandsaufenthalt gemacht – und bestanden! Darauf war ich sehr stolz, zumal es eine Vielzahl von Bewerbern gab, aber nur sieben wurden angenommen. Parallel zu dieser Ausbildungsschiene hatte ich noch zwei weitere Optionen im Hinterkopf. Ich hatte mir überlegt, beim Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt, kurz DLR, mich zur Pilotin ausbilden zu lassen. Alternativ hatte ich mich im französischen Marseille auf eine Stelle als Schiffsbau-Ingenieurin beworben. Skurril und witzig zugleich: Auch hier hatte ich Zusagen. Doch ich hörte auf meine damalige Geigenlehrerin, die mir sagte: „Wenn Du die Chance hast, dich in Mittenwald an einer der renommiertesten Schulen der Welt zur Geigenbauerin ausbilden zu lassen, ist das ein Jackpot, wie ein Sechser im Lotto.“ Somit entschied ich mich für diesen Weg. Und: Es war der richtige. Ich bereue keine einzige Sekunde, dass ich ihn beschritten habe.

Geige, gutes Stichwort. Ich nehme mal an, dass Du bereits im Kindesalter begonnen hastest, das Geigenspiel zu lernen.

Das nimmst Du richtig an. Ich war acht Jahre alt, als ich professionellen Musikunterricht bekam. Generell lässt sich

meine Affinität zur Musik gewiss auf meine Familie stützen. Wir sind sechs Kinder, und alle sechs spielen unterschiedliche Instrumente und singen auch. Eine Schwester spielt Klavier und Cello, und singt. Ein Bruder spielt Gitarre sowie Klavier, eine andere Schwester beherrscht Harfe, Klavier, Gesang, ein weiter Bruder Klavier. Und ich selbst spiele neben der Geige auch Trompete und Bratsche.

Wow, sehr beachtlich. Lass uns aber dennoch wieder zurück gehen ins Jahr 2006.

Gerne. Ich begann also die Ausbildung, die mir sehr großen Spaß gemacht hat. Aber ... Aber die „Begleiterscheinungen“ waren eher unangenehm. Damit meine ich, dass unter den Mitschülern leider ein reger Konkurrenzkampf ausbrach, was die Stimmung doch sehr trübte. Und dann hatte ich mit dem Wetterstein noch eine Gebirgswand direkt vor dem Fenster. Ich hatte mir dann geistig immer das Meer vorgestellt. Wie man sieht, war ich schon damals durchaus kreativ. Und vor allem war ich hochmotiviert.

Kaum hatte ich nach dreieinhalb Jahren den Abschluss zur Geigenbaugesellin in der Tasche, reiste ich erneut nach Südafrika – und traf erneut Hannes Jacobs, wie ich es ihm versprochen hatte. Und verriet ihm Tipps und

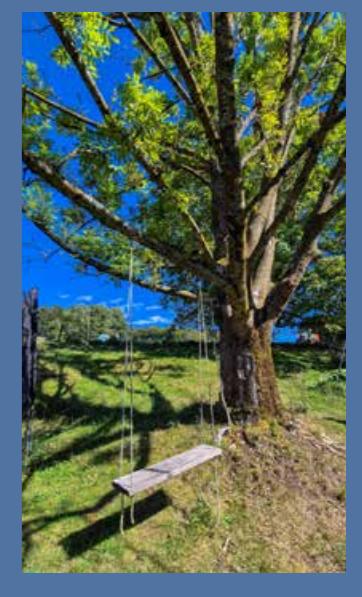
Tricks. Er wollte dann unbedingt, dass ich dort bleibe und bot mir an, seine Werkstatt zu übernehmen. Doch ich lehnte ab, da ich während der Ausbildung in Mittenwald einen Mann kennenlernte, den ich heiratete, mit dem ich zwei Kinder bekam und schließlich nach München zog.

Das klingt sehr nach einem erfüllten Leben.

Ja. Die Ehe hielt nicht auf Dauer. Noch bevor mein zweites Kind – meine Tochter – zur Welt kam, hatten wir uns getrennt. Aber das war okay. Somit ging ich im Jahr 2013 nach Markneukirchen, eine sächsische Kleinstadt, die aber Weltruhm erlangte. Sie ist eine Hochburg im Bereich des Instrumentenbaus und immaterielles UNESCO-Welterbe. Seit gut 350 Jahren werden hier Musikinstrumente gefertigt. Ich wollte mich aus- und weiterbilden lassen, lernte im Zuge dessen einen Professor kennen, bei dem ich ein ausführliches Bewerbungsgespräch hatte. Quintessenz: Ich begann kurz darauf den Studiengang „angewandte Kunst“ und schloss dieses eigentlich vierjährige Studium in nur drei Jahren ab. Das war schon eine Herausforderung, so als alleinerziehende zweifache Mama, deren Kids aber zum Glück im Ganztagskindergarten ganz hervorragend aufgehoben waren. Somit konnte ich mich auf das Studium konzentrieren. Ganz lustig vielleicht, an dieser Stelle

zu erwähnen: Während des Studiums reiste ich zusammen mit meinen Kindern im Jahr 2014 noch einmal nach Südafrika und – wenn man eins und eins zusammenzählt, kann man es sich schon denken – traf wieder Hannes Jacobs. Neun Wochen waren wir dort, ich im Rahmen eines zu absolvierenden Praktikums. Mit Hannes bin ich übrigens noch heute freundschaftlich sehr verbunden. On top absolvierte ich dann 2016 noch die Meisterprüfung an der Handwerkskammer Chemnitz.

In dieser Zeit hatte ich natürlich immer wieder Arbeiten im Bereich des Geigenbaus angenommen, um mir meinen Lebensunterhalt zu finanzieren. Bereits damals waren meine Arbeitsschwerpunkte die Restaurierung von Saiteninstrumenten sowie der Bau von neuen Streichinstrumenten in alemanischer und italienischer Bauweise.



Das Keramikaferl Kaffee ist leer, ebenso der Kuchenteller. Es gibt Wasser. Klar: aus eigener Quelle. Ein Hochgenuss, auch für die Vierbeiner, die immer wieder vorbeischauen und sich fragen, ob nicht endlich mal ein Leckerchen hinabfällt. Während der siebenjährige Raphael sich als wahres Talent beim Holzschnitzen entpuppt und unser Gespräch lauscht, zogen es seine kleinen Schwestern Maria und Theresa vor, im prachtvollen Garten herumzutollen. Hier kann man noch Kind sein. Das einzige Fahrzeug, das den Hof während unseres fast vierstündigen Aufenthaltes kreuzt, ist ein Traktor samt Anhänger.



Ein Blick in die Geigenbau-Werkstatt.



Handwerkliches Naturtalent: Der siebenjährige Raphael schnitzt einen Pfeil.

Feinmechanisches Werkzeug für den Geigenbau.



Nach der Theorie am Kaffeetisch folgt sodann die Praxis in Dorotheas Geigenwerkstatt. Wir wollen natürlich sehen, wo die Instrumente entstehen, gebaut werden, repariert und restauriert. Es geht über zur Scheune.

„Ab 2013 habe ich Geigen gebaut und verkauft, um mein Studium zu finanzieren“, klärt Dorothea auf. Selbstständig ist sie seit 2017. Im gleichen Jahr kam die renommierte Wiener Musik-Professorin Muriel Razavi auf sie zu, hat eine Bratsche getestet – und gekauft. „Sie spielt noch heute darauf“, freut sich die Geigenbaumeisterin, die mit verschiedenen Holzsorten arbeitet. Für die sogenannte Decke des Streichinstrumentes – also den Bereich, auf den die Saiten angebracht sind – verwendet sie abgelagerte Fichte. Für alles andere Ahorn. Mal sind es Auftragsarbeiten von Kunden, mal wünschen diese sich, die Instrumente herzurichten, zu reparieren.

Geht's um die Restaurierung, wird die Sache recht schnell recht aufwendig. „Ich schaue mir hier zunächst den Ist-Zustand an. Und hinterfrage, welches 'Endprodukt' der Kunde wünscht. Generell gilt, das Instrument möglichst wenig zu 'verletzen', auch wird der Original-Lack nicht angetastet, sprich ausgebessert.“ Sind also Kratzer oder Macken zu sehen, bleiben diese bestehen. „Zwischen 1850 und 1950 hat man den Lack noch bearbeitet, aber heute ist das ein absolutes No-Go. Niemand würde von

einer Stradivari die Decke entfernen und eine neue bauen, nur weil er meint, er kann es besser.“

Die Stradivari – das Quasi-Aushängeschild der Geigenmusiker, ist weltbekannt und liegt preislich zum Teil im

Millionenbereich. „Das teuerste Instrument, das ich in Händen hielt und bearbeiten durfte, eine Guadagnini im Wert von fünf Millionen US-Dollar.“ Das war 2005. Heute ist die Geige nochmals weitau mehr wert. „Die Wersteigerung geht immer weiter“, so Dorothea.

Das Material – von immenser Bedeutung. Gerne greift Dorothea auf feinjähriges Holz zurück, wenn es um den Bau der Decke geht. „Ich verwende Holz, das ich selbst im Vogtland geschlagen habe, welches nun hier in Bayern bei uns zuhause lagert.“ Auch hat sie einen Baum aus den Alpen in ihrem Bestand, den Künstler im Zusammenschluss kauften und untereinander „aufteilten“. Wichtig ist, dass der Baum oberhalb von 800 Metern gewachsen ist, langsam gewachsen ist. Das ist eine der Prämissen für den Geigenbau. Baum – das klingt nach „viel Gewicht“. Aber das Gegenteil ist der Fall. Eine Geige wiegt in etwa 300

bis 400 Gramm. Dorothea zeigt auf ein Exponat: „Die Decke wiegt 80 Gramm, der Boden 105, hinzu kommen Hals und Lack.“

Nach so vielen Fakten wollen wir natürlich auch hören, wie so eine Geige live klingt, nur einen Meter von uns entfernt. In einem Wort: bombastisch. Der Klang fasziniert, geht einem durch Mark und Bein, verursacht Gänsehaut. Dass aus so einem kleinen und leichten Instrument so eine Klangpräsenz herauskommt ... absolut imposant. Mit der gerade gespielten Melodie im Kopf verlassen wir die Geigenwerkstatt, machen noch ein paar Fotos und verabschieden uns. Wir sind dann mal weg. Jetzt spielt die Familie wieder die erste Geige bei Dorothea Urbantat.

Wer mehr über Dorothea und ihre Arbeit erfahren möchte, besucht am besten ihre Website: www.geigenbau-meisterin.de.



Museum
Moderner Kunst
Wörlein
Passau

WILHELM LEHMBRUCK
ALS DRUCKGRAFIKER
25. OKTOBER 2025 – 25. JANUAR 2026

Museum
Moderner Kunst
Wörlein
Passau

Di.-So. von 10-18 Uhr
Bräugasse 17, 94032 Passau
mmk-passau.de

INNS HOLZ
NATUR- & VITALHOTEL ****S
CHALETDRÖF

Gutscheine
Das ideale Geschenk
für Weihnachten
& jeden Anlass.

10%
Rabatt
auf alle
Gutscheine

BLACK FRIDAY 2025

28.11. bis 1.12. auf www.innsholz.at

INNs HOLZ Gutscheine –
zum Verschenken oder für den eigenen Urlaub im
gemütlichen Hotel oder im Luxus-Chalet mit Private Spa.

MÜHLVIERTEL
LAND
GEMEINSAM
EFRE
Europäische Union Förderung innerer Entwicklung Österreich

Wenn diese Mauern sprechen könnten ...

... hätten sie viele Geschichten zu erzählen, heißt es im Volksmund. Und solche Mauern gibt es im Passauer Land ganz schön viele. Wir haben uns zusammen mit der Tourist-Info mal umgeschaut und geben Euch hier mal ein paar Tipps für die kühle Jahreszeit, die man bei Wind und Wetter besuchen kann. Interessantes, Informatives, Inspirierendes. Mit historischem Background. Mal wird's lustig, mal actionreich, mal gibt es viel zu entdecken, mal wandelt man auf den Spuren unserer Vorfahren. Taucht ein in die faszinierende Welt von alten Mauern, Burgen und Schlössern. Kulturgut für die Eltern, Abenteuerparadiese für die Kinder. Das Passauer Land hat viel zu bieten.

Alte Mauern erzählen Geschichten von längst vergangenen Zeiten. Sie zeugen von Macht, Reichtum und dem Streben nach Sicherheit. Ob imposante Burgruinen, prächtige Schlösser oder versteckte Klosteranlagen – historische Bauwerke üben eine besondere Faszination auf uns aus.

Auf einer Reise durch die Vergangenheit tauchen wir ein in eine Welt voller Ritter, Könige und adeliger Damen. Besonders beeindruckend sind die Burgen und Schlösser im Passauer Land, die sich auf den Höhenzügen erheben. Ihre mächtigen Mauern und Türme bieten einen atemberaubenden Anblick und laden zu spannenden Entdeckungsreisen

ein. In den Innenräumen kann man sich vorstellen, wie das Leben früher einmal war: in Rittersälen dinieren, in Gemächern schlafen und auf den Zinnen Wache halten. Schlösser hingegen stehen oft für eine Zeit des großen Wohlstands und der Kunstfertigkeit. Ihre prachtvollen Gärten, kunstvoll gestalteten Zimmer und beeindruckenden Kunstsammlungen zeugen von dem Reichtum und der Macht ihrer ehemaligen Bewohner. Ein Spaziergang durch die weitläufigen Parkanlagen lässt uns die Schönheit der Natur und die Kunst des Gartenbaus vergangener Epochen erleben.

Ein ganz besonderes Highlight ist der Besuch der Rokoko-Bibliothek in Fürstenzell. Die kunstvoll gestalteten Räume

mit ihren reich verzierten Bücherregalen laden zum Träumen und Verweilen ein. Hier kann man sich von der Schönheit der Rokoko-Architektur verzaubern lassen. Eine Reise zu historischen Stätten ist nicht nur eine Zeitreise, sondern auch eine wunderbare Gelegenheit, die Landschaft und die Kultur eines Landkreises Passau kennenzulernen. Manche Burgen und Schlösser beherbergen heute Museen und bieten interessante Einblicke in die Geschichte und das Leben der Menschen in vergangenen Zeiten. Führungen durch die historischen Gebäude machen die Besichtigung noch spannender und vermitteln uns wertvolles Wissen über Architektur, Kunst und Geschichte. Das Passauer Land lädt zu einer Reise in die Vergangenheit ein.

Bild: © Beata Kanic

Die Rokoko-Bibliothek in Fürstenzell

- 1274/75: Gründung des Zisterzienserklosters Fürstenzell durch den Passauer Domherrn Hartwig.
- Errichtung der Bibliothek in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts unter dem Zisterzienserabt Otto Prasser; Fertigstellung der Bibliothek zum 500-jährigen Jubiläum des Klosters im Jahr 1775.
- Gilt als eine der schönsten Bibliotheken des süddeutsch-österreichischen Barock.
- Einbauten, Putten und Dekorationselemente wurden von Josef Deutschmann (1717-1787) geschaffen, Inhaber der Bildhauerwerkstatt in Passau St. Nikola.
- Insgesamt findet man in der Bibliothek 36 Putten/Figuren, die auffälligsten sind die sog. „Würstelfechter“ – ein Figurenpaar über dem Treppenaufgang, welches mit Würsten statt Waffen kämpft.
- Die Bibliothek ist zweistöckig gestaltet, mit einer umlaufenden von Säulen getragenen Galerie; vorne an den Säulen befinden sich männliche Halbfiguren, sog. Atlanten.
- Auflösung der Bibliothek mit der Säkularisation 1803; viele der ca. 3.000 bis 4.000 Bücher wurden zerstört, nur ein kleiner Teil an andere Einrichtungen abgegeben, u.a. die Hofbibliothek München (heute Bayerische Staatsbibliothek)



Die Rokoko-Kirche in Fürstenzell

Die Benediktiner-Abtei Schweiklberg

Seit 1642 in der Stadt bestehendes Kapuzinerkloster. Der Schweiklberger Klosterladen bietet die Möglichkeit täglich zwischen 13.30 und 17.00 Uhr Produkte aus eigener Produktion zu kaufen. Erhältlich sind beispielsweise Bienenwachskerzen und der Schweiklberger Geist, ein seit vielen Jahrzehnten bewährtes Hausmittel, das bis nach Sibirien verbreitet ist. An den Klosterläden grenzen eine gemütliche Cafeteria mit sonniger Terrasse und das Afrika-Museum an. Seit Ende 2014 ist das neue Gäste- und Tagungshaus "St. Benedikt" mit 54 Betten und 3 Tagungsräumen in Betrieb



Die Benediktiner-Abtei Schweiklberg

Die Burgruine Hilgartsberg

Die Burg entstand wahrscheinlich im 12. Jahrhundert. Kaiser Heinrich II. verschenkte die Burg an das Bistum Bamberg. Später erfolgte der Ausbau zu einer Festung durch die Deutschen gegen die Ungarn. Im Mittelalter blühte das

Raubrittertum. Berüchtigt waren die Hilkersberger und die Puchberger, sie trieben Schiffsraub auf der Donau und unterhielten dorthin einen unterirdischen Gang. 1626 großer Brand während des Dreißigjährigen Krieges. Der Schwarze Tod, die Pest herrschte. Später Wiederaufbau als Schutz gegen die Schweden.

Verfall des Schlosses zu Anfang des 18. Jahrhunderts. Erfolgreicher Widerstand im Spanischen Erbfolgekrieg.

1742 restlose Vernichtung im Österreichischen Erbfolgekrieg wahrscheinlich durch Freiherrn von der Trenck. 1822 Übernahme der Ruine durch den Staat.

Die Schule der ehemaligen Gemeinde Hilgartsberg war bis 1970 dort untergebracht. Das Schulgebäude wurde an den Besitzer der Burggastwirtschaft verkauft. Heute ist die denkmalgeschützte Burgruine ein Anziehungspunkt für große und kleine Burgliebhaber.

Am 18. Dezember 1995 erwarb der Markt Hofkirchen die Burgruine Hilgartsberg vom Freistaat Bayern. Seit dieser Zeit führt der Burgförderverein alljährlich unter anderem die Burgfestspiele, eine Walpurgisnacht, einen Gartenmarkt und die Burgweihnacht durch.



Die Burgruine Hilgartsberg

Weitere sehenswerte Ausflugsziele

Winterwanderung in Obernzell



Die sogenannte „Blutwurz-Route“ startet am Schutzkreuz in Obernzell – wo sie auch wieder endet. Sie ist mit der Nummer 36 als Rundwanderweg gekennzeichnet, geht über eine Strecke von knapp zehn Kilometern und führt über 260 Höhenmeter hinauf und hinab. Die Dauer der mittelschweren Route wurde mit gut drei Stunden berechnet. Die Route führt entlang des Eckerbachs zur Hammermühle und weiter über die Saxonier Straße und die Kapelle unterhalb von Niedernhof. Der Weg führt schließlich über den Jägersteig zum Ende der Tour am Schutzkreuz.

Tourist-Info Passauer Land
Domplatz 11 | 94032 Passau
www.passauer-land.de

Herbstwanderung in Eging am See



Schloss Neuburg am Inn



Der „Dreiburgenblickweg“ empfiehlt sich für wahre Wanderfreunde. Er hat eine Länge von gut 18 Kilometern, ist als Route Nummer 10 gelistet und startet vom Parkplatz der Sonnen-Therme aus und führt durch schöne Landschaften, beinhaltet auch ein paar kleine Hügel und lässt sich mit einem Stopp im Wildpark verbinden. Die Dauer wird mit rund fünf Stunden angegeben – und es gilt, gut 350 Höhenmeter zu überwinden. Hier ein paar Details: Der Dreiburgenblickweg ist ein Wanderweg im Passauer Land, der je nach Route unterschiedliche Längen und Schwierigkeitsgrade hat und oft mit dem Dreibusensee bei Tittling oder dem Rothauer See verbunden wird. Die Tour beginnt beispielsweise in Eging am See oder beim Museumsdorf Bayerischer Wald in Tittling und führt über befestigte Wege und naturnahe Pfade. Je nach Variante können Sie den See umrunden oder über den Höhenberg wandern.

Bilder: © Beata Kania

Text: Tourist-Info Passauer Land, Burgförderverein Hilgartsberg e.V.

Vier Schätze im Passauer Land - Ausflugstipps für jedes Wetter

Besucherbergwerk Kropfmühl:

Die Geschichte des schwarzen Goldes

Im einzigen Graphitbergwerk Deutschlands entdecken Sie die Welt der Bergleute und erfahren alles rund um das Mineral Graphit. Im 18. Jahrhundert wurde das anthrazit-glänzende Mineral im Unteren Bayerischen Wald auf den Feldern von Bauern gefunden. Die Vorkommen um Kropfmühl galten lange Zeit als die bedeutendsten weltweit. Graphit ist wie Diamant, ein kristalliner Kohlenstoff und jeder kennt ihn in der Form eines Bleistiftes. Doch kaum jemand weiß mehr über das schwarze Gold. Pulvermetallurgie, Automobil-, Kunststoff- und Batterieindustrie sind nur einige der Branchen, in denen man Graphit einsetzt. Die modernste Anwendung findet man in der Bauchemie als Zusatz in Dämmstoffen. Ein Abenteuer für die ganze Familie.

Graphit Kropfmühl Besucherbergwerk

www.graphit-bbw.de



Haus am Strom:

Natur und Technik im Donautal

Die neue Erlebnisausstellung im Haus am Strom ermöglicht einen fröhlichen und unbeschwert Umgang mit wichtigen Themen des Passauer Donautals: Natur, Energie und Wasser. So bezieht sie das Bedürfnis nach Unterhaltung und Aktivität ein und findet auch Raum für die stillen Töne. Die Ausstellung ist barrierefrei gestaltet. Gleich vor der Haustür finden Sie das Donaukraftwerk Jochenstein, das größte Laufwasserkraftwerk Deutschlands. Führungen werden angeboten. Das Haus am Strom hat einen umfangreichen Veranstaltungskalender, besonders für Familien, und viele buchbare Angebote.

www.hausamstrom.de



Granitzentrum Hauzenberg:

Zeit des Steins

Das Museum gibt Einblicke in einen alten Steinbruch. Schon die Architektur des Hauses aus Granit ist außergewöhnlich. Plötzlich steht man vor dem riesigen Schriftzug „GRANIT“, eine beliebte Kulisse für Erinnerungsfotos. Granit in allen Bearbeitungen, wohin man schaut, in der Felswand, am Boden, an Decke und Wand. Stein, Stahl und Holz sind die sichtbaren Bauelemente. Trotz der Schwere des Steins empfindet man Leichtigkeit und Transparenz. Eine kurze aber sehr aussagekräftige filmische Präsentation im Granitkino führt ein in die Thematik des Edelsteins Granit. Die Besucher erleben eine Zeitreise von der Entstehung des Gesteins bis zur heutigen Verarbeitung und Verwendung des Natursteins.

www.granitzentrum.de



Hoch oben am Inn

Schloss Neuburg am Inn – einst Festung, jetzt Kulturzentrum

Die Grafen von Formbach erbauten das Schloss Neuburg im Jahre 1050. Im Jahr 1158 kam die Burg in den Besitz der Grafen von Andechs und ab 1248 war es Eigentum Bayerns. Ab diesem Zeitpunkt war das Schloss Neuburg ein Streitpunkt zwischen den Herzogtümern Bayern und Österreich, da das Schloss an einer strategisch sehr günstigen Stelle erbaut wurde. Dadurch erfolgte ein häufiger Besitzwechsel der Festung. Der Landkreis Passau ist nun im Besitz der Anlage. Der Landkreissaal in der Burg wird für viele Veranstaltungen und Sitzungen verwendet. In der Landkreisgalerie finden Kulturbefreite wechselnde Ausstellungen von regionalen und internationalen Künstlern. Aktuell ist im Schloss ein modernes Seminar- und Schulungszentrum eingerichtet.

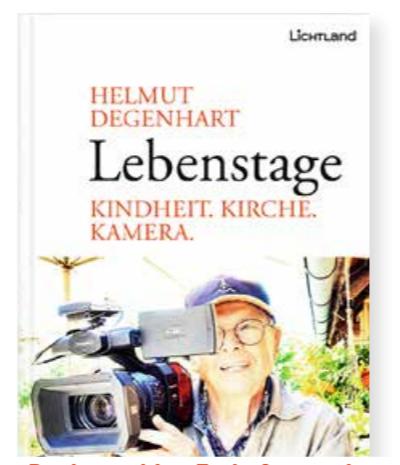
www.schlossneuburg-inn.de



LEBENSTAGE

Er ist ein Urgestein der Fernsehbranche und denkt mit über 80 Jahren noch lange nicht daran, in Rente zu gehen. Helmut Degenhart – ein Kreativkopf, ein Macher, die Kamera stets griffbereit. Im Hause von NIEDERBAYERN TV heißt es seit vielen Jahren scherhaft: „Der Helmut ist schon an der Unfallstelle auf der A3, da ist der Unfall noch gar nicht passiert.“ Egal ob drei Uhr nachts oder zwölf Uhr mittags: Helmut ist immer auf Standby. Hobbys? Braucht Helmut nicht. Sein Hobby ist sein Beruf. Und wer auf so einen langjährigen Erfahrungsschatz zurückblicken kann wie Helmut Degenhart, der hat viel zu erzählen. Ein paar Geschichten seines Lebensweges hat er nun in einem Buch zusammengefasst und veröffentlicht.

„Lebenstage. Kindheit. Kirche. Kamera.“ Der Titel des neuen Buches von Helmut Degenhart bringt es bereits auf den Punkt, worum es inhaltlich geht. Es sind Erzählungen aus der Kindheit in der Nachkriegszeit, Berichte über Reisen, wie sie heute kaum noch zu unternehmen wären, weil zu gefährlich. Es sind Begegnungen mit vielen Menschen der Zeitgeschichte. In den 35 Jahren, die Helmut Degenhart als Journalist tätig ist, hat er viele Prominente aus Politik und Kirche interviewt. Gespräche, über die er in seinem Buch erzählt. Es geht um Reisen nach Afrika oder Südamerika, nach Indien oder zu den Erdbeben-einsätzen nach Italien. Auch von den Begegnungen mit den beiden Päpsten Johannes Paul II. und Benedikt XVI. hat er viele Geschichten zu erzählen, ebenso vom Treffen mit dem Dalai Lama. In



Das Buch erschien Ende September und ist in allen Buchhandlungen erhältlich bzw. bestellbar.

Bild: © Helmut Degenhart

Helmut Degenhart ist seit mehr als 35 Jahren als Fernsehjournalist tätig.



Papst Johannes Paul II in seinem "Papamobil"

Helmut Degenhart ist Radio- und Fernsehjournalist, Sozialarbeiter und Dipl. Lebensberater, schreibt gerne und viel. Die täglich anfallenden Texte der Fernsehbeiträge für NIEDERBAYERN TV oder die Geschichten für sein erfolgreich verkauftes Buch „Schön war die Zeit“ stammen aus seiner Feder. Dazu Texte zu acht erfolgreich aufgeführten Musicals. Das neunte Werk mit dem Titel „Wohin das Leben uns treibt“ hatte am 11. Oktober 2025 in der Stadthalle in Pocking Premiere. Dazu erscheinen zwei neue Gedichtbände: „Melancholie“ und „Wenn der Himmel offensteht“.

Hier eine Leseprobe aus Helmut's neuem Buch „Lebenstage“

Der Wasserprophet

Das Überleben von Menschen und Tieren in der afrikanischen Sahelzone hängt vom Wasser ab. In den Dörfern weitab der großen Städte und Zentren, in den kleinen Dörfern auf dem Land, gibt es meist nur einen einzigen Ziehbrunnen für die Bewohner. Nicht selten sind die 200 bis 300 Bewohner eines Dorfes auf so einen einfachen Ziehbrunnen angewiesen. So auch im Norden der Republik Senegal. Leider trocknen diese Brunnen aus verschiedenen Gründen immer wieder aus.

Von Staat und Kirche wird der Bau von neuen Brunnen unterstützt. Auch private Spender tragen dazu bei, dass neue Brunnen gebaut werden können. Die Grabung für einen Brunnen ist einem Team von drei Männern vorbehalten,

das sich auf den Ausbau neuer Brunnen spezialisiert hat. Diese Fachleute werden von den Dorfältesten angefordert, bekommen Unterkunft und Verpflegung, und eine entsprechend ausgehandelte Geldsumme für ihre Tätigkeit. Das Grabungsteam das von Ort zu Ort zieht, und die Grabungen, 20 Meter und tiefer, von Hand ausgeführt, lebt nicht ungefährlich. Immer wieder kommt es zu Unfällen. Vor wenigen Jahren verunglückte einer dieser Männer, was den Brunnenbau zum erliegen brachte.

Eine entscheidende Rolle über den Standort des neuen Brunnens spielte länderübergreifend in der Sahelregion Frere Matthias. Ein Franziskanerpater, der damals, um die Jahrtausendwende, eine in der Sahelregion bekannte und wichtige Person war, wenn es um den Brunnenbau ging. Frere Matthias war ein Wünschelrutengänger, der immer dann geholt wurde, wenn in einem Dorf ein neuer Brunnen gegraben wer-

den sollte. Die Bewohner erhofften sich von ihm einen Hinweis über den Verlauf der unterirdischen Wasserdämmen und Wasservorräte.

Das ganze Dorf wartete geduldig, bis Frere Matthias nach mehreren Tagen eintraf. Der machte sich gleich nach seiner Ankunft einen Plan des Dorfes und ging es mit seiner Wünschelrute von einem bis zum anderen Ende ab. Dann versammelte er die Dorfältesten, um ihnen den Platz für den Brunnen zu erläutern. Feierlich zogen dann die Honoriatoren an den von Frere Matthias ausgesuchten Platz, den dieser mit einem Kreis kennzeichnete. Hier sollte man seinen Erkenntnissen nach den neuen Brunnen graben.

Der Pater legte einen Stein auf den Boden und setzte damit symbolisch den Grundstein für den Brunnen. Seine Festlegung des Platzes verhinderte, dass es Streit gibt um die Lage des Brunnens. Wer im Dorf ist näher daran, wer hat weitere Wege zu gehen, um Wasser zu holen? Diesen Streit darüber erspart sich das Dorf, denn schließlich hat für sie ein unabhängiger Fachmann den Platz festgelegt. Eine gute und kluge Möglichkeit, den Dorffrieden zu wahren.

Wir verlosen ein Buchexemplar von Helmut Degenhart. Einfach bis zum 14. Dezember 2025 eine Email mit dem Betreff „Lebenstage“ an torsen.widua@mga.de schicken und mit etwas Glück gewinnen.



Koa Angst vorm Boandlkramer

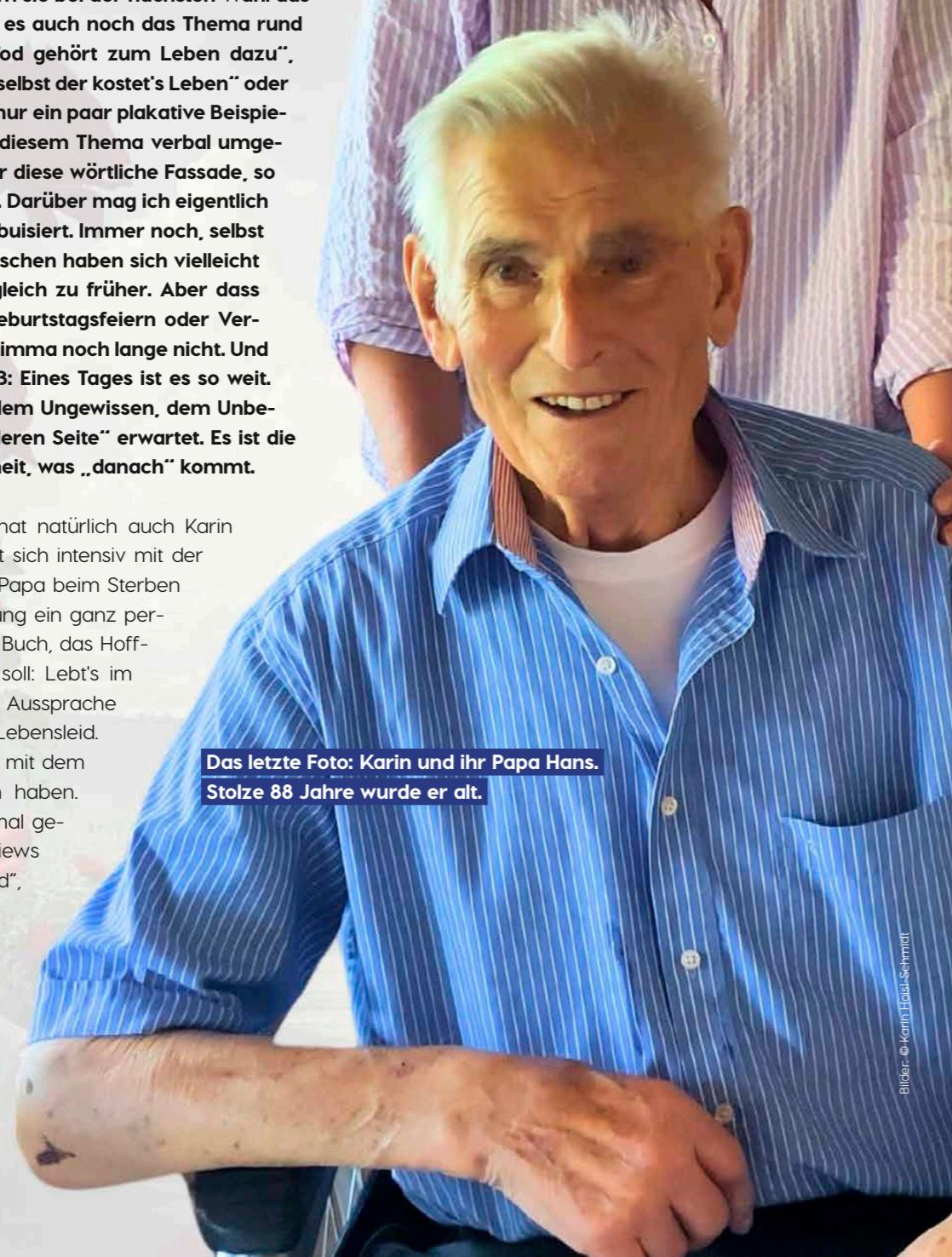
von Torsten Widua

Es gibt Themen, „über die red' ma ned“, heißt es oft im Volksmund. Übers Gehalt beispielsweise. Oder Geld, Vermögen generell. Oder andere, die lassen sich nicht über ihre politische Einstellung aus, erzählen nicht, wem sie bei der nächsten Wahl das Kreuzerl geben. Und dann gibt es auch noch das Thema rund ums Sterben, den Tod. „Der Tod gehört zum Leben dazu“, „Umsonst ist nur der Tod – und selbst der kostet's Leben“ oder „Bei Elvis im Chor singen“ sind nur ein paar plakative Beispiele, wie wir als Gesellschaft mit diesem Thema verbal umgehen. Doch blicken wir mal hinter diese wörtliche Fassade, so stellen wir fest: „Au weh', zwick. Darüber mag ich eigentlich gar net reden.“ Der Tod wird tabuisiert. Immer noch, selbst heute, anno 2025. Gut, die Menschen haben sich vielleicht ein bisschen geöffnet, im Vergleich zu früher. Aber dass wir beim Kaffeeklatsch, auf Geburtstagsfeiern oder Ver einsfesten darüber reden – da simma noch lange nicht. Und das, obwohl jeder von uns weiß: Eines Tages ist es so weit. Doch es ist halt die Angst vor dem Ungewissen, dem Unbekannten, was uns „auf der anderen Seite“ erwartet. Es ist die wohl älteste Frage der Menschheit, was „danach“ kommt.

Eine Antwort auf diese Frage hat natürlich auch Karin Hoisl-Schmidt nicht. Aber sie hat sich intensiv mit der Thematik beschäftigt, hat ihren Papa beim Sterben begleitet und über diese Erfahrung ein ganz persönliches Buch geschrieben. Ein Buch, das Hoffnung machen soll, das zeigen soll: Lebt's im Hier und Jetzt! Ein Buch, das von Aussprache handelt, von Lebensfreud' und Lebensleid. Der treue Leser unter Euch wird mit dem Namen direkt eine Assoziation haben. Denn Karin habe ich schon einmal getroffen, im Rahmen eines Interviews mit ihrer Band „Schmidtanand“, die bayerische Musik mit Kabarett vereint. Nun also ein ganz anderes Thema. Wobei ... Musik und Humor spielen auch in Karins Buch „Sieben Tage Sterben und ein ganzes Leben“ durchaus eine Rolle.

**Das letzte Foto: Karin und ihr Papa Hans.
Stolze 88 Jahre wurde er alt.**

Bild: © Karin Hoisl-Schmidt



Eine Nachricht verändert alles: Karins Vater will die Diaye beenden – und damit auch sein Leben. In der Rückkehr zu ihren Wurzeln begegnet Karin nicht nur dem nahenden Tod, sondern auch ihrer eigenen Geschichte. Ein zutiefst persönlicher Roman über Familie, Abschied und Versöhnung. Ehrlich, zärtlich, mit feinem Humor und tiefer Menschlichkeit erzählt die Autorin von der palliativen Begleitung im häuslichen Umfeld und von einem Sterben, das die leise Wärme eines Neubeginns in sich trägt. Ein Buch, das nicht nur berührt, sondern auch begleitet – mit hilfreichen Hinweisen, ausgewählten Literaturempfehlungen und Links für alle, die sich dem Thema Sterben und Abschied bewusst nähern wollen.



**Karin Hoisl-Schmidt hat ein Buch
über die letzten sieben Lebenstage
ihres Vaters geschrieben.**

Liebe Karin, stell Dich unseren Lernern doch mal kurz vor. Wer bist Du, was machst Du, woher kommst Du?

Mein Name ist Karin Hoisl-Schmidt, ich bin Psychologin, Liedermacherin und seit Kurzem auch Autorin. Ich komme ursprünglich aus der Nähe von Passau. Heute lebe ich mit Mann, Hund und Katze in der Hallertau, nahe Pfaffenhofen an der Ilm. Meine niederbayrischen Wurzeln sind aber definitiv nicht zu überhören.

Gibt es eine Verwebung zwischen Deinen Bereichen Psychologie und Musik? Sprich, kannst du die Musik in den Therapien einsetzen? Wenn ja, wie?

Mein Arbeitsgebiet als Psychologin ist die Prävention. Das heißt, ich unterstütze Menschen und Unternehmen dabei,

die psychische Gesundheit im Blick zu behalten und erst gar nicht krank zu werden. In unseren stürmischen Zeiten ist das wichtiger denn je. Meine Vorträge und Workshops werden meist mit einem Lied eröffnet und ich animiere die Zuhörerschaft auch gerne zu einem gemeinsamen Lied. Erst kürzlich hab' ich in einer Studie wieder gelesen, wie gesund das gemeinsame Singen ist. Es stärkt die Abwehrkräfte und lässt die Glückshormone sprudeln. Unser Nervensystem beruhigt sich und wir kommen zur Ruhe. Andersrum gibt es auch bei meinen Konzerten mit meiner Band Schmidtanand in meinen Ansagen so manchen psychologischen Impuls. Eine Konzertbesucherin hat einmal zu mir gesagt: „Ein Schmidtanand-Konzert ist die lustigste Gruppentherapie, die man sich vorstellen kann.“

Was bedeutet Musik für Dich ganz persönlich – und was gibt sie Dir?

Die Musik begleitet mich schon mein Leben lang. Ich habe schon immer gerne gesungen und mir nach dem Lernen der Blockflöte das Gitarrespiel mit der Gitarre meiner sieben Jahre älteren Schwester selber beigebracht. Ich war das fünfte Kind und erkläre mir meine frühe musikalische Leidenschaft damit, dass ich mir mit Musik Gehör verschaffen wollte. Das Singen ermöglichte es mir, mich auszudrücken. Erst im Nach-



singen anderer Lieder und dann, als junge Mama, begann ich, eigene Lieder zu schreiben. Sie flossen plötzlich einfach so aus mir heraus. Nach einer längeren Pause konnte ich die Quelle vor etwa drei Jahren wieder freilegen. Nach der anstrengenden Coronazeit wurde mir die Musik wieder zur wichtigen Kraftquelle.

Nun hast Du gerade Dein erstes Buch veröffentlicht. Wie groß war die Überwindung für Dich, damit in die Öffentlichkeit zu gehen?

Es war ein langes Hin und Her. Das Buch ist sehr persönlich und ich gebe authentische Einblicke in mein Leben. Es ist aber keine reine Autobiografie, sondern enthält fiktive Elemente. Dadurch ist es mir gelungen, meine Familie zu



**Karin's Kindheit in Niederbayern.
Hier zusammen mit ihrem vierbeinigen Freund Fipsi.**



Bei Musik kann Karin abschalten und zu neuer Energie finden.

schützen und den Fokus überwiegend auf mein Erleben, meinen persönlichen Prozess und meine Erkenntnis zu legen.

Worum geht es in Deinem Buch und welches sind die Haupt-Protagonisten?

Es geht im Buch um den Abschied von meinem Papa, um sieben intensive Tage am Sterbebett. In diesen Tagen ist so viel passiert. In mir und natürlich im Abschied von einem sterbenden Menschen. Erinnerungen, alte Konflikte, Begegnungen, neue Perspektiven – sie haben sich wie Puzzlesteine zu einem Ganzen zusammengefügt. Ich durfte ein zutiefst friedliches und ersehntes Sterben im häuslichen Umfeld begleiten. Die Haupt-Protagonisten sind mein Papa, meine Mama und ich. Rückblicke in meine Lebens- und Entwicklungs geschichte führen immer wieder weg vom Sterbebett und kurze, durchaus humorvolle Geschichten sorgen für Verschnaufpausen und Abwechslung. Am Ende des Buches gibt es noch eine Literatur- und Linkliste für alle, die sich näher mit dem Thema Tod und Sterben auseinandersetzen möchten.

Wann hast Du die Nachricht von Deinem Papa bzgl. Dialyse-Beendigung erfahren und wie hast Du sie aufgenommen?

Durch eine WhatsApp-Nachricht am Tag der Sommersonnwende 2024 hab' ich erfahren, dass Papa nur noch ein letztes Mal zur Dialyse gehen wird. Obwohl Papa schon seit Jahrzehnten

mal helfen, dass dei G'schicht' a zu de Leid kimm! Lass dir wos einfallen."

Wie ich Dich persönlich einschätze, könnte ich mir gut vorstellen, dass Musik im Schreibprozess auch immer wieder eine wichtige Rolle gespielt und sie Dich „geerdet“, motiviert und aufgeheitert, vielleicht auch sentimental und wehmüdig gestimmt hat.

Vor dem Buch ist ein Lied über die Woche am Sterbebett entstanden, Titel: „Dei letzter Weg“. Dieses Lied singe ich unglaublich gerne, und es ist wie eine Brücke zurück in die Situation am Sterbebett. Es ist für mich magisch. Auf YouTube hat das zugehörige Video schon viele Aufrufe. Im Moment knapp 40.000. Da Papa sich so sehr aufs Sterben gefreut hat, schwingt ganz viel Dankbarkeit und Staunen in diesem Lied mit. Im Grunde ist es quasi der Titelsong zum Buch, oder die musikalische Essenz davon.

Das Thema Tod zählt heute noch immer zu den Tabuthemen. Woran liegt das Deiner Meinung nach und was möchtest Du diesbezüglich mit Deinem Buch beim Leser bewegen bzw. anregen?

Der Tod ist ein Mysterium. Wir können ihn nicht kontrollieren und nicht umgehen. Wir wissen nicht, was uns auf der „anderen Seite“ erwartet. Das macht Angst. Vielleicht auch deswegen, weil die Endlichkeit vieles von dem in Frage

krank ist und er schon oft mit dem „Boandlkramer“ verhandelt hatte, war die plötzliche Klarheit ein Schock. Mir war klar, ich will sofort zu ihm.

Wie hat Dein familiäres Umfeld auf das Buch reagiert? Und: Hat Dein Papa noch mitbekommen, dass Du dieses Projekt planst?

Zuerst hatte ich den Verlauf der letzten Woche nur für mich notiert. Irgendwann gab ich meiner Mama dann einen Auszug zu lesen und sie war beeindruckt und hat mir Mut gemacht, weiter an der Geschichte zu arbeiten. Als das Manuskript fertig war, hatte sie alleinges Zensurecht – hat aber keinen Gebrauch davon gemacht. Sie hat das Buch quasi freigegeben und gesagt, was da steht, darf jeder lesen. Papa hat das lebend nicht mehr mitbekommen. Aber manchmal steh' ich vor seinem Bild und sag: „So, Papa. Jetzt kannst



Karin und ihre Band "Schmidtanand" vereinen bayerische Musik mit Kabarett.

stellt, was wir Menschen so anstellen. Das Rennen im Hamsterrad, das Streben nach Macht, die unnötigen Konflikte und Streitereien ... Das alles wird im Angesicht des Todes einfach hinfällig und unwesentlich. Ich bin davon überzeugt, dass wir in der Auseinandersetzung mit den Themen Tod und Sterben wieder an Lebendigkeit und Strahlkraft gewinnen können. Wird uns der Wert unserer verfügbaren Zeit wieder bewusst, werden wir vielleicht achtsamer im Umgang mit ihr, mit unserer Gesundheit und mit unseren Mitmenschen. Das Tabu soll endlich gebrochen werden. Außerdem möchte ich über den segensreichen Einsatz der Palliativmedizin informieren und vielleicht auch Mut machen, doch endlich einmal die Patientenverfügung oder die Vorsorgevollmacht auszufüllen und sich Gedanken über die eigene Beerdigung zu machen. Die Angehörigen werden es früher oder später danken. Meine Schlussbotschaft: In der Regel endet unser Dasein tödlich. Lebe jetzt!

Ich erinnere mich ...

... an den Duft von Mamas Flanellnachthemd, wenn ich nachts zu ihr ins Bett schlüpfte.

... an das Knarren der schmalen Holztreppe, wenn ich in mein Zimmer schleichen wollte.

... an das Klappern von Opas Gebiss auf dem Fliesenboden, wenn er es beim Niesen verlor.

... an den Geschmack von Bienenwachs und Honig, wenn ich mit Papa zerbrochene Waben naschen durfte.

... an das angespannte Schweigen bei meinen Besuchen, wenn uns die Worte ausgingen, aber nie das Essen.

... an die Träne, die über Papas Wangen lief, nachdem er seinen letzten Atemzug getan hatte.

Das Buch „Sieben Tage Sterben und ein ganzes Leben“ ist am 19. September 2025 erschienen und umfasst 300 Seiten. Es ist im Buchhandel bestellbar, ebenso online in allen gängigen Shops, wie Amazon, Thalia etc.

Eine ausführliche Leseprobe gibt es, wenn Ihr dem QR-Code folgt oder einfach auf Karins Website geht. Dort findet ihr auch zahlreiche Hintergrund Informationen zum Buch und zu Karins weiteren Projekten: www.karinhoislschmidt.de.

Wir verlosen ein Buchexemplar von Karin. Einfach bis zum 14. Dezember 2025 eine Email mit dem Betreff „Sieben Tage“ an torsten.widua@mga.de schicken und mit etwas Glück gewinnen.



Nutzen Sie unsere eServices!

Online statt Behördengang!

- Arbeitsuchend melden
- Arbeitslos melden
- Arbeitslosengeld beantragen
- Termine vereinbaren
- Änderungen mitteilen
- etc.

Sparen Sie sich den Weg in die Agentur für Arbeit und nutzen Sie unser Online-Angebot, bequem, schnell und sicher, zu jeder Zeit, an jedem Ort.

Scannen Sie den QR-Code und legen Sie gleich los!

<https://www.arbeitsagentur.de/eservices>



Bundesagentur
für Arbeit

BA-mobil



Servus, mia san's, die



Seppehuad-Freunde Bayerwald

von Torsten Widua

Aus einer Bierlaune heraus gründeten engagierte Jugendliche aus dem Großraum Windberg, Schwarzach, Hunderdorf und Neukirchen einen Verein, der für den Erhalt von bayerischer Tracht und Tradition steht. Aus anfänglich 25 Mitgliedern im März wurden 100 und mehr im Oktober. Tendenz weiter steigend. Die jüngsten sind um die 15 Jahre alt, die ältesten

haben bereits die 80er-Marke überschritten. Sie packen's an, die Seppehuad-Freunde, sie krempeln die Ärmel hoch, helfen mit, setzen sich ein, scheuen weder schwere Feldarbeit noch schlechtes Wetter. Sie informieren sich. Über große Landmaschinen und deren Einsatzgebiete, über's Mähen und Heuen, über altes Brauchtum und neue Arbeitsweisen. Alles

rund um die Themen Saat & Ernte, Tracht & Verein, Ernährung & Natur, Volksfest & Kirchweih. Kurzum: Über's schöne Leben auf dem schönen Land, bei uns dahoam in Niederbayern. Am Ende des informativen und einsatzkräftigen Tages gibt's ein ehrlich gemeintes „Vergelt's Gott“, und natürlich „a gaud eing'schenkte Hoibe und a deftige Brotzeit“.



Die Seppehuad-Freunde Bayerwald, oben, von links:

Torrin Richter (17), Johannes Six (16), Maxi Lehner (18), Felix Rauschendorfer (15), Bastian Bauer (17), Konstantin Herzog (19), Fabio Dietl (17), Nico Edbauer (17), Herbert Edenhofer (Alter wird nicht verraten). Mittig: Jasmin Feldmeier (15) und Christoff Ecker (17). Unten: Andreas Janker (17), Laura Röckl (17), Lena Feldmeier (17), Sophia Kalischko (15)

Bild: © Torsten Widua, Seppehuad-Freunde Bayerwald



Erst wandern, dann stärken: Die Freunde bei der Einkehr.

en Himmel über Bayern freilegt. Ich denke an den unverwechselbaren Geruch von frisch gemähten Wiesen, an den Duft von Heu und Landwirtschaft. Ich denke an knackige Würschtl mit Sauerkraut und Brezen, an Krustenbraten mit Semmelknödel und Biersoße, an knusprig gebackenen Leberkäs, noch knuspriger gebratene Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an Presack, Sülze, Rehragout. Ich denke an unser leckeres Helles – unser Bier, das in Halbe-Krügerl oder als Maß ausgeschenkt wird.“

Und, da hat er doch recht, mit dem, was er sagt, oder? Und ich vermittle ganz stark, dass die Seppehuad-Freunde ähnlich denken – und aus diesen Gedanken heraus den Verein gegründet haben.

's gibt vui zum Verzähl'n

Ich habe die Jungs und Mädels getroffen, an einem wolkenverhangenen trübem Herbsttag. Oben, am Grandsberg, beim Menauer – einem Ausflugslokal mit wunderbarer Aussicht ins Tal runter. Einem Ausflugslokal mit ganz hervorragendem Zwiebelrostbraten zum unschlagbar günstigen Preis. Hin da!

„Reserviert für Familie Richter“, signisierten drei, vier Tafelaufsteller, dass drei, vier große Tische nicht von anders lautenden Leuten belegt werden durften. Richter, so der Nachname von Torrin, dem 17-jährigen Vereinsoberhaupt, dem ersten Vorstand halt. Bevor er



Die "Seppes" im Berggasthof Menauer, Grandsberg. Während des Interviews gab's Schnitzel, Cordon bleu und Zwiebelrostbraten - und die ein oder andere Halbe.

kam, war ein anderer Seppehuad-Träger schon längst da: der Six Johannes, 16 Jahre jung. Und nach und nach trudelten sie dann ein, insgesamt 14 Jungs und vier Mädl. Ja, nur ein Bruchteil an Vereinsmitgliedern, aber's war schließlich Sonntag, und die ganze versammelte Mannschaft von 100+ Mitglieder hätte dann wohl sicher auch den Rahmen gesprengt. Und dann ... dann haben's erzählt, wie alles losging, was sie tun und machen und was sie vorhaben. Gestartet haben sie mit einer kleinen Vorstellungsrunde der ... wie soll ich sagen, ohne die anderen zu degradieren? ... mit einer kleinen Vorstellungsrunde der „Hauptpersonen“ im Verein.

„Ich bin der Richter Torrin, erster Vorstand der Seppehuad-Freunde Bayerwald“, brach der Forstwirt-Azubi direkt mal das Eis. Im ersten Lehrjahr ist er, in Waldkirchen arbeitet er, aus Schwarzbach kommt er. Warum er den Beruf ergriff? „Ich bin total gerne draußen, liebe es zu wandern, mag's, an der frischen Luft zu sein. Des taugt mit voll.“ Torrin lacht, greift zu seiner frisch gezapften Halben und prostet in die Runde. Auf euch! Weiter erzählt er, dass er in seiner Freizeit Skilehrer ist. „Äh, da wirst recht wenig zu tun haben, so ohne Schnee“, zieh' ich ihn auf und konfrontiere ihn direkt mal mit dem Klimawandel, der auch im Bayerischen Wald angekommen ist. „Des ist mir wurscht, ich mach das öfter drüber, in Österreich. Da hat es noch an Schnee“. 1:0 für Torrin. Was er mal werden will, wenn er „groß“ ist, frage ich ihn. „Holzhauer halt!“, sagt er ganz selbstbewusst und bezieht sich auf die Verballhornung des Forstwirt-Berufes. So steht's auch geschrieben, auf seinem Shirt, das er trägt. Holzhauer.

Der Zweite im Bunde

„Und ich, ich bin der Janker Andi“, sagt der Janker Andi, der gerade lustvoll mit der Gabel in den Zwiebelrostbraten sticht, sich ein großes Stück abschneidet und in den Mund ... Dass er aus Hunderdorf kommt und zweiter Vorstand im Verein ist – da muss ich schon genau hinhören, um es zu verstehen, zu sehr schmatzt er. War das Stück



Bilder: © Torsten Wieda

Die acht Abfahrten rund um den Almberg in Mitterfirmiansreut garantieren ein schneesicheres Ski- und Snowboardvergnügen für die ganze Familie. Im JuniorSkiZirkus lernen Skizwergerl und Einsteiger spielerisch ihre ersten Schwünge – bestens betreut und perfekt ausgestattet dank Skiverleih, Skischule und Kinderbetreuung direkt vor Ort.



- 4er- und 6er-Sesselbahn
- breitere Almbergabfahrt
- effizientere und umwelt-schonende Beschneiung

- Alle Abfahrten beschneit
- JuniorSkiZirkus: 3 Zauberteppiche, Ski-Karussell
- 5 Sterne: Top für Familien
- Wärmeraum für Selbstverpfleger
- Nachtskifahren
- Rodelbahn mit 186 m überdachtem Förderband & Rodelverleih
- 23 km Loipen, Ski- und Winterwanderwege
- Bestens geeignet für Skifahren mit Handicap

Schneetelefon: 08557-313

www.mitterdorf.info

Skizentrum Mitterfirmiansreut-Philippseut,
Dorfplatz 2, 94158 Mitterfirmiansreut,
info@mitterdorf.info · Zentralkasse: 08557-239



Fleisch wohl doch a Stück weit zu groß. Egal, Hauptsache, 's schmeckt. Nachdem er es mit einem großen Schluck Gerstensaft runtergespült hat, erzählt er, dass er bei der Freiwilligen Feuerwehr ist. „I fei a!“, haut Torrin einen raus. „Klappe, jetzt ist der Andi dran“, denke ich mir kurz und lache innerlich. Einen Beruf hat er noch nicht, der Andi, Schüler ist er noch. Im Gegensatz zum Six Johannes, der am Kopf des Tisches sitzt und sich für ein Cordon bleu entschieden hat. Er macht künftig einen auf Landwirt, ist im ersten Lehrjahr. Einen Hof haben sie daheim, seine Leut', und wie die meisten ist auch er bei den Feuerwehrlern. Wenn ich ihn richtig verstanden habe, kommt er aus Neukirchen. Wenn nicht: Sorry, Johannes.

Auch zwei der vier Damen, die heute da sind, geben ein bissel was über sich preis. Da ist zum einen die Feldmeier Lena aus Steinburg. Sie ist Azubine, Medizinische Fachangestellte im zweiten Lehrjahr, gehört ebenfalls zur Vorstands-Crew, kümmert sich im Verein um die Social Medias und ist – wie sollt's auch anders sein?! – ebenfalls bei der Feuerwehr. Aus dem gleichen Ort und mit 17 Jahren genauso alt wie Lena ist die Laura. Laura Röckl. Sie macht gerade eine Ausbildung zur Förderlehrerin in Freising, ist im ersten Lehrjahr, und in der KLJB. Ach so, bevor ich's vergesse und Ihr Euch noch fragt's: Laura ... Feuerwehr ... na logisch!

So, Vorstellungsrunde beendet.

Jetzt hake ich mal nach, was die Intention überhaupt war, den Verein zu gründen.

Es war Anfang des Jahres, der Frühling stand vor der Tür, als man sich – wie fast jeden Tag – getroffen hat, im Dorf. Man ist z'samm'g'hockt, ein paar Leut' sind immer da. Mal der eine, mal die andere. Man trifft sich, trinkt was zusammen, ratscht. An jenem Abend war die Runde mit 30 Mann und Frau recht groß – und der Durscht anscheinend auch. Denn kaum war die eine Halbe leer, stand die nächste Halbe schon auf dem Tisch. Lustig wurde es, immer lustiger wurde es. „Mei, hab'n mir eine Gaudi g'habt!“, erinnert sich Torrin. Und aus dieser Gaudi heraus kam im Laufe des Abends die (vielleicht im wahrsten Sinne des Wortes) Schnapsidee auf, einen Verein zu gründen. Einen Verein, der sich für Tracht und Tradition einsetzt: den Seppehuad-Verein. „Wir sind alle total heimatverbunden, lieben unse're Gegend, und wir sind alle untereinander befreundet“, schwärmt der Janker Andi.

„Das Ziel, das wir uns gesetzt haben“, klinkt sich der Torrin wieder ein, „ist: Wir bilden mit dem Verein eine Plattform für junge, junggebliebene und ältere Leute, die das Bayerische lieben, die das Leben auf dem Land lieben.“ Außerdem erwähnt der künftige „Holzhauer“, dass sie viel lieber in der realen Welt leben

als in der virtuellen. „Handy weg!“, lautet eine Devise der Seppehuad-Freunde. „Wir brauchen keine Internetfreundschaften, wir pflegen das soziale Leben live, bei unseren Treffen.“

Gemeinsam will man etwas bewegen, ausrichten, sich draußen aktiv in der Natur aufzuhalten. In Tracht. „Wir sind so froh, dass wir leben, wo wir leben“, freut sich Torrin. „Wir wissen die Gegend hier absolut zu schätzen, verbringen gerne Zeit miteinander, feiern gerne, haben eine Gaudi – wir wollen aber zugleich auch was lernen, und das Gelernte als Wissensvermittlung weitergeben.“

Mit diesen Absichten im Kopf rief man zur Gründerversammlung. 26 angehende Mitglieder waren ins Gasthaus Amann nach Windberg gekommen, um das Ganze schriftlich zu beschließen. Es wurde ein Vorstand gewählt – und so ist der Verein entstanden, der noch kein offizieller „e.V.“ ist. Aber das ist nur eine reine Formalität. Kommt noch.

Junge Leut' – alte Bulldogs

Ein Feld bei Schwarzach. Eigentümer ist der Edenhofer Herbert, selbst Biolandwirt und – freilich – Mitglied im Verein. Er hatte die Idee, den „Seppes“ mal das Heuen näherzubringen. Herbert kennt den Torrin schon, da hat er noch in die Windel gemacht. Also, der Torrin, nicht der Herbert. Und der Torrin war sofort



Bild: © Seppehuad-Freunde Baywald

Weihnachten

im Bayerischen Donautal & Klosterwinkel



Vilshofen an der Donau

Freitag - Sonntag

28.11. - 30.11.2025

05.12. - 07.12.2025

12.12. - 14.12.2025

Schwimmender Christkindlmarkt

Freitag - Sonntag

19.12. - 21.12.2025

Vilshofener Adventzauber



Künzing

Samstag

06.12.2025

Künzinger Weihnachtsmarkt

Freitag - Sonntag

12. - 14.12.2025

Waldweihnacht Forsthart

nähere Infos unter:

www.waldweihnacht-forsthart.com

Hofkirchen

Samstag - Sonntag

29.11. - 30.11.2025

Hilgartsberger Burgweihnacht



Aidenbach

Freitag - Sonntag

28.11. - 30.11.2025

Historischer Weihnachtsmarkt



Fürstenzell

Samstag - Sonntag

29.11. - 30.11.2025

Fürstenzeller Adventsmarkt
vor der Portenkirche

Osterhofen

Donnerstag - Sonntag

04.12. - 07.12.2025

Osterhofener Christkindlmarkt
im Stadtpark

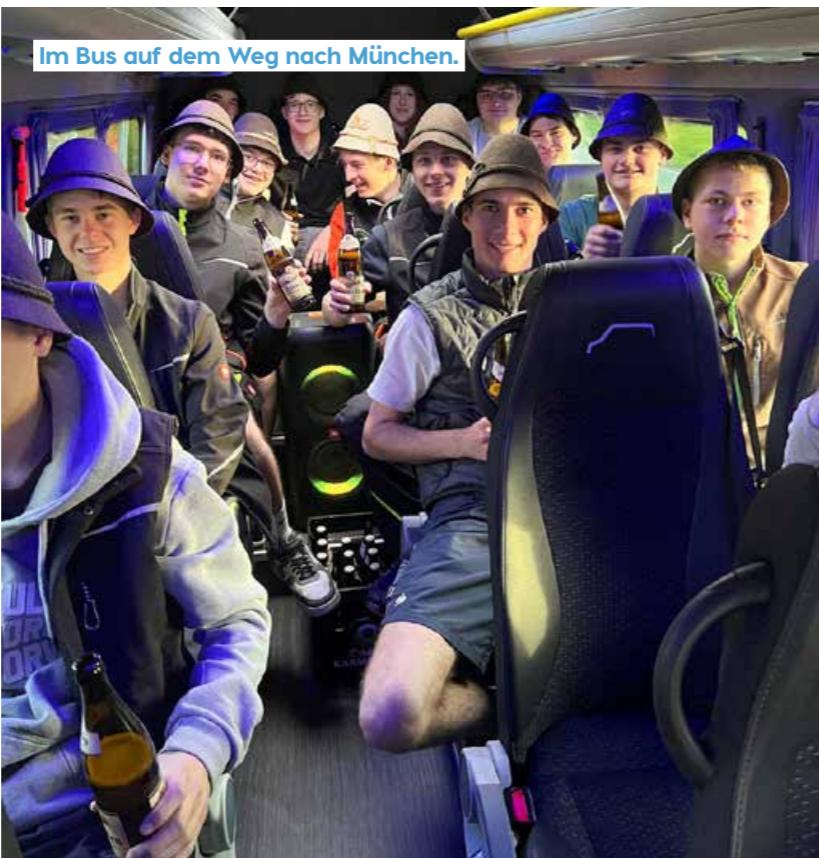
HAUS DER BAYERISCHEN
GESCHICHTE



begeistert, als Herbert sein Feld zur Verfügung stellte. Herbert überließ der Truppe seinen „Favorit 11s“, einen Oldtimer-Traktor aus dem Jahre 1971, zeigte ihnen, wie's funktioniert mit dem Heuen. Auch ein über 70 Jahre alter Gabelwender kam zum Einsatz. „Mit dem hat man früher gearbeitet.“ Pure Begeisterung bei den Seppehuad-Freunden, als Herbert den knatternden Motor startete. Weiterhin im Fuhrpark-Programm: ein blauer Eicher und ein roter Guldner. Lapidar gesagt: zwei Rasenmäher. On top gibt es noch zwei Youngtimer-Kreisler, diverse alte Holzrechen und ebenso ein paar Holzgabeln, mit denen das Gras auf einen über 100 Jahre alten Heuwagen „g'schmissen“ wird. Erkenntnis des Tages: „Zefix, hat des an Spaß g'macht! Und g'lernet haben wir so viel!“, sagen die Freunde einhellig.

Heuen 2.0

Nicht die einzige Aktion bisher, aber die erste. Als Dankeschön spendierte Herbert Leberkas' und Brezen. Und ein genussvolles Kaltgetränk. Das gleiche Programm – nur eine Nummer größer – fand dann übrigens in St. Englmar statt. „Der Bindl Franz hat mich angerufen“, erinnert sich der 17-jährige Torrin. „Das ist der Chef der Sommerrodelbahn.“ Er hat die Seppehuad-Freunde quasi „engagiert“ und ihnen angeboten, das Heuen auf seiner Wiese als Vorführung zu präsentieren. „Fast 300 Leute sind gekommen und haben uns zugeschaut“, klopft sich der Torrin stolz auf die Schulter. Torrin, der bei dem Event die Rolle des moderierenden Masterminds übernahm und per Mikrofon über Lautsprecher erklärte, was „seine“ Jungs da gerade in diesen Momenten so machen, ergänzt noch kurz: „Es waren ganz viele Kinder da, und das Interesse bei denen war so groß, wie Landwirtschaft funktioniert. Denen wurde schlagartig bewusst, wie viel Arbeit dieser Beruf so mit sich bringt, und dass Landwirtschaft nicht immer nur 'stinkenden Odel ausfahren' bedeutet.“ Auch gibt er selbstreflektierend zu: „Schon wieder haben wir so viel gelernt – und saumäßig anstrengend war's.“



Freunde im Gasthaus kurz angerissen, doch bevor man sich ins Detail verlief, hat man sich zugeprostet. Ich weiß noch von einer Baumpflanz-Challenge, von einem Traktor-Oldtimertreffen in Pilgramsberg und von lustigen Runden, bei der Einkehr nach dem Wandern.

So geht's dahin, bei den Seppehuad-Freunden. Jetzt, im bevorstehenden Winter, ist erst mal ein bissl Pause angesagt, was landwirtschaftliche Arbeiten und generelle Exkursionen angeht. Untätig wollen sie aber nicht bleiben in der staaden Zeit. „Wir planen, mal eine richtig g'scheite Brotzeit umzusetzen“, verrät der erste Vorstand Torrin. „Wir wollen a G'seichts selber machen.“ Wann und wo das Vorhaben in die Tat umgesetzt wird, ist an jenem wolkenverhangenen Tag beim Menauer am Grandsberg noch unsicher. Sicher ist: Auch das wird wieder eine Riesengaudi!

Bild: © Seppehuad-Freunde Bayervald



Auf nach Minga!

Im April tuckerten die Seppehuad-Freunde in die bayerische Landeshauptstadt. Ein Besuch bei der „bau-ma“ stand an, bei der Weltleitmesse für Baumaschinen. 23 Vereinsmitglieder ließen sich mit dem Bus nach München chauffieren. „Und schon die Hinfahrt war eine Gaudi, das kannst du dir nicht vorstellen!“ Torrin haut mit der rechten Hand auf den Tisch im Gasthaus Menauer, so begeistert ist er noch

heute, wenn er zurückdenkt. Und auch in München war es dann erneut die gelungene Mixtur aus Spaß, Info-Input und Wissensvermittlung. „So riesige Maschinen hab ich noch nie gesehen“, schüttelt Torrin beeindruckt den Kopf. Eins der vielen Highlights war gewiss die Fotoaufnahme, als die Freunde in einer riesigen „Bagger-schaufel“ einer Bergabbaumaschine standen.

Es gab noch zahlreiche weitere Veranstaltungen. Die haben die Seppehuad-

Credit: Hotel Almesberger, Shutterstock



Almesberger ★★★★
Spa- und Wellnesshotel

WELLNESSPARADIES IM MÜHLVIERTEL

Almesberger Geschenkgutscheine. Entspannung an Weihnachten & zu jedem Anlass.

BLACK FRIDAY

-10% Rabatt

auf alle Gutscheine 28.11. bis 1.12.25

- Almesberger Online-Shop: www.almesberger.at
- **JETZT Wunsch-Gutschein bestellen** auch für den eigenen Urlaub

Kleine Kinderaugen ganz groß

Er wollte etwas bewegen, sich sozial stark machen für die Schwachen. Er wollte etwas Sinnvolles umsetzen, für Kinder und Jugendliche, deren Eltern den Euro zwei- oder sogar dreimal umdrehen müssen, ehe sie ihn ausgeben. Er wollte etwas bewirken, etwas Positives, damit dem Nachwuchs in finanziell nicht ganz so gut aufgestellten Familien dennoch etwas ermöglicht wird, womit er nicht gerechnet hatte. Diese Vision, die hatte der 68-jährige, ehemalige betriebliche Sozialberater Robert Fischer im Jahre 2011. Im Herbst 2013 wurde aus der Vision Realität. Zusammen mit sieben hochengagierten Freunden und Bekannten gründete er die Kinderlobby Straubing-Bogen – einen Verein, der mit kleinen Mitteln Großes bewirkt. Die rührende Geschichte rund um selbstlosen sozialen Einsatz, damit kleine Kinderaugen ganz groß werden.



Robert Fischer aus Rain gründete 2013 die Kinderlobby Straubing-Bogen e.V.

von Torsten Widua

Eine Realschule im Landkreis Straubing-Bogen. Die Mittlere Reife in der Tasche, freuen sich die Schüler der Abschlussklasse auf die Sommerferien. Doch zuvor gibt es eine weitere gute Nachricht: „Berlin, Berlin, wir fahren nach Berlin“, verkündet der Klassenleiter. Jubelschreie, Take Fives, Umarmungen, große Freude bei allen Schülern. Bei allen Schülern, bis auf einen. Äußerlich spielt er das freudige Spiel über die großartige Nachricht zwar mit, so gut er kann. Lässt sich nichts anmerken. Doch inner-

lich ist er traurig, enttäuscht und verletzt. Denn er weiß: Die Klassenfahrt – sie wird ohne ihn stattfinden. Das Geld daheim ist zu knapp. Seine Mutter kann sich die 530 Euro nicht leisten. Doch dann, zehn Minuten später, als die Schüler das Klassenzimmer verlassen haben, kommt der Lehrer auf ihn zu, klopft ihm auf die Schulter und sagt: „Auch du bist dabei. Wir könnten da was organisieren.“ Dank der Kinderlobby, die für den Großteil der Unkosten aufkommt, die die alleinerziehende Mutter nicht stemmen kann. Und so kam's, dass auch der 16-jährige Schüler drei Wochen später zusammen mit seinen Mitschülern im Bus mitgrölen darf: „Berlin, Berlin, wir fahren nach Berlin!“

Es sind Beispiele wie dieses, die zu Tränen röhren, wenn man von ihnen hört. Und Beispiele wie dieses sind der Grund, weshalb der Gründer der Kinderlobby, Robert Fischer, noch heute bestärkt sagt: „Alles richtig gemacht. Das Geld kommt an, wo es ankommen soll.“ Und auch Schriftführerin Uschi Ach,

die beim Interviewgespräch dabei ist, sagt: „Jeder einzelne Cent, den wir als Spende erhalten, geht 1:1 in Projekte, die wir für Kinder und Jugendliche umsetzen.“ Doch was genau steckt dahinter, wer kommt überhaupt in den Genuss auf Fördermittel durch die Kinderlobby? Und welche Projekte wurden bisher umgesetzt, welche sind in Planung? Ein Gespräch über finanziellen Druck bei den Eltern, über Verzicht bei den Kindern, über Hoffnung, Anerkennung, Mut und pure Lebensfreude.

Bestens vernetztes Vorstandsteam

Als Robert Fischer den Kinderlobby Straubing-Bogen e.V. gegründet hat, musste er gar nicht lange suchen, um zu finden. Die Frage „Wer macht mit?“ war recht schnell beantwortet – schließlich hat der Sozialberater einen Freundes- und Bekanntenkreis, der sozial ähnlich stark engagiert ist wie er selbst. Kaum hat er in seinem Kreis die Werbetrommel gerührt, standen die ersten Mitglieder schon einsatzwillig bereit. „Ich habe

ein Team zusammengestellt, in dem jeder eine besondere fachliche Kompetenz vorzuweisen hat“, sagt Fischer. Ein Rechtsanwalt, der sich um die Satzung des Vereins kümmerte. Ein Grafiker, der die Website erstellte. Ein Steuerberater, der sich entsprechend mit den steuerlichen Angelegenheiten des Vereins befasst. Eine leitende Redakteurin, zuständig für Pressearbeit und interne Schreiben. Zwei Geschäftsfrauen mit viel Erfahrung in Sachen Koordination, Struktur und Organisation. Außerdem eine Psychotherapeutin als Expertin für emotionale Zusammenhänge sowie eine Lehrerin, die an der Quelle vieler Schüler aus einkommensschwachen Familien sitzt.

„Als Robert auf mich zukam und von seiner Idee erzählte, war ich sofort dabei“, schwärmt Uschi Ach, ihres Zeichens Redaktionsleiterin beim Straubinger Tagblatt für den Landkreis Straubing-Bogen. „Sofort hatte ich angeboten, sämtliche Aufgaben im Bereich der Presse zu übernehmen.“ Nur ein Grund von sehr vielen, wie sie sagt, war: „Ich selbst habe keine Kinder. Umso freudiger ist es für mich, aktiv für Kinder und Jugendliche tätig zu werden. Das war für mich gleich von Beginn an eine große Motivation.“ Neben dem Amt als Pressewartin kümmert sich Uschi auch als Schriftführerin um Einladungen, die rausgehen.

Apropos kümmern: In der Mediengruppe Attenkofer, der Heimat des Straubinger Tagblattes, wo das Interviewgespräch stattfindet, kommt die Frage auf: Worum genau kümmert sich die Kinderlobby, was ist das Ziel, wer profitiert davon und wie wird das Ganze finanziert?

Möglich machen, was unmöglich erschien

„Die Kinderlobby Straubing-Bogen kümmert sich um Kinder und Jugendliche aus einkommensschwachen Familien, um den Nachwuchs alleinerziehender Mütter oder Väter, aber auch um junge Menschen, die nicht bei ihren Eltern leben, sondern in Institutionen, wie



Der Vorstand der Kinderlobby Straubing-Bogen e.V.:
Vorne: Uschi Ach (Schriftührerin), rechts daneben:
Martin Mühlbauer (Beisitzer), hinten von links:
Dieter Zollner (zweiter Vorsitzender), Julia Geitz (Beisitzerin),
Matthias Geitz (Beisitzer), Schatzmeisterin Heidi Ingerl
und Vorsitzender Robert Fischer

beispielsweise Waisenhäusern“, bringt Robert Fischer Licht ins Dunkel. Die thematische Ausrichtung der Kinderlobby basiert auf drei Säulen: Schule – Musik – Sport. „Hinzu kommen zahlreiche Projekte, die wir durchführen“, so Fischer. „Mittlerweile haben wir rund 850 Kinder und Jugendliche gefördert, mit einem Betrag im mittleren sechsstelligen Bereich. Wir haben über 100 Mitglieder und knapp 700 großzügige Sponsoren“, berichtet Robert Fischer stolz, betont gleichzeitig aber: „Der Verein ist keine Konkurrenz zu anderen Vereinen oder anderen Einrichtungen sozialer Art, sondern versteht sich als Ergänzung und sucht ausdrücklich die Zusammenarbeit.“

Das Tätigkeitsfeld kennt keine Grenzen.

Egal ob Nachhilfe, Mittagessen in der Ganztagschule oder die eingangs erwähnte Abschlussfahrt – die finanzielle Unterstützung der Kinderlobby umfasst alle denkbaren Sparten. „Nachhilfe ist teuer“, weiß Uschi Ach erfahrungsgemäß. „Für 45 Minuten zahlt man rund 30 Euro. Das kann für eine alleinerziehende Mama schon mal zum finanziellen Problem werden.“ Oder das Mittagessen in der Ganztagschule: „Auch wenn es vielleicht nur drei Euro kostet pro Tag, so läppert sich das zusammen, auf den Monat hin gerechnet“, resümiert Robert Fischer. Für einige Familien ist das nicht stemmbar. Und so kommen die sogenannten Paten ins Spiel. Sie fungieren als Vermittler, sind nahezu immer öffentliche Stellen. Es sind Menschen, die ganz nah dran sind an den einkommensschwachen Familien. „Das können engagierte Lehrer sein. Oder Sozialpädagogen. Oder auch Mitarbeiter von Jugendämtern, die sich an uns wenden“, informiert Robert Fischer. Und hat man sich über die Website der Kinderlobby an den Verein gewandt, geht's mitunter ganz schnell: „Ich bekomme den Antrag direkt aufs Handy, kann unmittelbar reagieren. Und oftmals ist es so, dass innerhalb von 15, 20 Minuten die Entscheidung fällt: Ja, wir helfen!“

Alle Gelder fließen in die Projekte

Jedes Mitglied der Kinderlobby leistet ehrenamtlichen Einsatz. Sprich: Eine finanzielle Vergütung gibt es nicht. Dafür aber freudestrahlende Augen bei Kindern und Jugendlichen, wenn sie etwas erhalten oder machen können, womit sie nicht gerechnet haben. „Das ist mehr wert als alles Geld der Welt“, freut sich Uschi Ach, die von ihrem Lieblingsprojekt erzählt: „Wir sind zusammen mit der Zirkusschule Regensburg in den Aiterhofener Kindergarten gegangen. Dort hat ein kleines



Von Anfang mit dabei: Schriftführerin und Redaktionsleiterin
Landkreis Straubing-Bogen beim Straubinger Tagblatt, Uschi Ach.

Bild: © Robert Fischer; Uschi Ach

Bild: © Kinderlobby Straubing-Bogen e.V.



Team rund um Schulleiter Ferdi Schmid vier Tage lang mit den Kleinen jongliert, es wurden Zauberstücke geprobt, es wurden tierische Aktionen nachgestellt. Mit dem Ziel: eine Aufführung vor den Eltern, den anderen Kindergartenkindern und vor uns, der Kinderlobby. Den Kindern hat es so einen großen Spaß gemacht – vor allem dann, als Ferdi Löwen- und Tigerkostüme für die Kleinen besorgt hatte, in die sie schlüpfen konnten. Am Tag der Aufführung kamen sie dann entsprechend verkleidet in die aufgebaute kleine Manege gekrabbelt und wurden von einem 'Dompteur' dargestellt. Rundherum, in einer Art Rondell angesiedelt: das Publikum, das begeistert applaudierte." Mittlerweile wird das Zirkusprojekt im vierten Jahr umgesetzt. 2026 dürfen sich die Kids des Kindergartens Degernbach (Schwarzach) auf eine Umsetzung freuen. In diesem Sinne: Manege frei!

Eine ganz besondere Herzensangelegenheit für Robert Fischer war eine Förderung für zwei Mädchen, zwei Geschwister aus dem Raum Mallersdorf-Pfaffenberg. Claudia Strauß, Jugendsozialarbeiterin an der Schule, trat als Patin an den Verein heran und berichtete sinngemäß: „Ich hab' hier zwei Mädchen, die würden so gerne Keyboard und Geige lernen, aber die Eltern ... leider kein Geld vorhanden.“ Nach interner Prüfung im Verein wurde beschlossen: „Wir helfen!“ Musiklehrerin Annette Baumann kümmerte sich sodann um preisgünstige Instrumente – und die Kinderlobby übernahm die Kosten. Auch die Kosten für den Musikunterricht. „Sie konnten anfangs keine einzige Note lesen“, so Robert Fischer. „Doch im Laufe der Zeit wurden sie besser und besser. Sie spielten sogar zur Feier des zehnjährigen Vereinsjubiläums im Kulturforum Oberalteich – eine wirklich großartige Darbietung! Und die Förderung – die haben wir stets einmal pro Jahr neu geprüft und immer wieder verlängert.“ Doch dann, plötzlich war der Tag da, an dem die Mädchen ihren Schulabschluss in der Tasche hatten. Für die beiden Mädels ging es in den Berufsalltag. Die eine macht nun eine Ausbildung zur Arzthelferin, die andere wird Pflegerin. Und was ist mit den Instrumenten? „Nachdem der Verein sich ausgiebig damit beschäftigt hat, was wir tun können, haben wir einstimmig beschlossen: Die Instrumente schenken wir den beiden Mädels, weil sie stets dranbleiben sind.“ Wenig später erreichte uns ein Dankesbrief der zwei, der alle im Verein emotional sehr berührte.

Egal ob Musikunterricht, Instrumente oder Zirkusshow – alle Gelder, die als Spenden auf dem Konto der Kinderlobby landen, fließen ohne Abzug in die Projekte der Unterstützung. Das war auch bei einem Zehntklässler so, dem wir geholfen haben – und dann ... danach ... kam alles ganz anders als jeder von uns erwartet hätte.

Wenn Dankbarkeit keine Grenzen kennt

Immer wieder unterstützt die Kinderlobby Schüler des Johannes-Turmair-Gymnasiums Straubing. Schüler aus finanzienschwächeren Familien. Hier kamen schon zahlreiche Nachhilfestunden zustande. Das bekam auch eine Klasse mit, die gerade das Abi gemacht hatte und dabei war, ihre entsprechende Abi-Zeitung zu verkaufen. Normalerweise fließt der Obolus in die Klassenkasse. Normalerweise! Nicht so aber in diesem Fall! Die frisch gebackenen Abiturienten spendeten die Hälfte des Gewinns an die Kinderlobby. „Wir möchten der Kinderlobby mal einen Teil davon zurückgeben, was sie an finanzieller Unterstützung unseren Mit-

schülern gegeben hat!\", sagte die Klasse damals sinngemäß. Eine Aussage, die Robert Fischer noch heute emotional sehr berührt: „Ich war total perplex, niemals hatte ich mit so etwas gerechnet. Aber das zeigt, dass sich die jungen Leute später an das erinnern, was ihnen oder ihren Mitschülern Gutes getan wurde.“

Nicht die einzige Dankbarkeit, die der Verein erfahren hatte. Immer wieder erreichen die Kinderlobby handgeschriebene Briefe, ja oftmals sogar richtige malerische kleine Kunstwerke. Und zwar von Kindern und Jugendlichen, die sich für die finanzielle Unterstützung bedanken. Auch Eltern schicken häufig ein schriftliches „Vergelt's Gott“ für das, was ihrem Nachwuchs Positives beschert wurde. Uschi Ach erinnert sich an ein Mädchen, das auf ihre ganz persönliche Art und Weise „Danke“ gesagt hat: „Die Schülerin war gebürtig aus Afghanistan, lebte im Straubing-Bogener Landkreis und wollte unbedingt zeichnen lernen. Durch unser gutes Netzwerk wurden wir auf einen Kunsterzieher aufmerksam, der das Projekt unterstützte und mit dem Mädchen umsetzte. Zwei Jahre später hat das Mädchen zu einer Ausstellung in ihrer Schule eingeladen – und zahlreiche Bilder verkauft. Das Geld hat sie nicht etwa behalten, nein. Sie spendete es an eine gemeinnützige Organisation in ihrem Heimatland Afghanistan. Das ist es – wenn Dankbarkeit keine Grenzen kennt! Nicht einmal Landesgrenzen.“

Prost, auf die Kinderlobby!

Von Afghanistan zurück ins Bayernlande. Und was verknüpft man mit Bayern, neben Lederhosen, Schweinebraten und Fensterln? Genau: das gute bayrische Bier, originalgetreu im Maßkrug ausgeschankt. Und so einen Maßkrug – den hat der Kinderhilfsverein Mitte dieses Jahres erhalten. Natürlich keinen gewöhnlichen, sondern einen im XL-Format. Satte 1,6 Tonnen wiegt das gute



"Danke, dass ihr Gutes für mich getan habt."
So sehen exemplarisch künstlerische Dankesbriefe von Kindern aus, die der Verein gefördert hat.

großen Maßkrug: Das Gäubodenvolksfest. Hier diente er als Sicherheits-Poller, am Eingang beim Lechner-Festzelt und wurde ein sehr beliebtes Selfie-Motiv für die Besucher.

Keine Angst vorm kühlen Nass

„Wir hatten die Idee“, kratzt sich Robert Fischer mit Daumen und Zeigefinger kurz nachdenklich am Kinn, „Bogener Grundschulkindern einen Schwimmkurs anzubieten.“ Mit dieser Idee trat man an Bürgermeisterin Andrea Probst heran. Sie, völlig angetan von diesem Vorschlag, fädelte unmittelbar ein Treffen mit der ortssässigen Wasserwacht

und deren Vorsitzendem Martin Peintinger ein. „Ein Schwimmkurs wäre toll, aber“, hielt dieser inne, „ich hätte da noch etwas anderes im Hinterkopf: Wie wäre es mit einem Wassergewöhnkurs für Kindergartenkinder?“ Hintergrund: Martin Peintinger hat die Erfahrung gemacht, dass viele Kleinkinder Angst vor dem Wasser haben. „Spitzenidee!\", war die einhellige Meinung aller Beteiligten. Und so fanden sich im Sommer gut drei Dutzend Kinder im Bogener Freibad ein. Mal waren sie schüchtern und zurückhaltend, mal waren sie euphorisch und voller Tatendrang. Drei Kinder – ein Betreuer. Und das an drei aufeinanderfolgenden Samstagen. Fazit: „Aus



Bild: © Kinderlobby Straubing-Bogen e.V.



Juli 2025, Stadtplatz Straubing: Schüler der FOS/BOS verschönern einen 1,6 Tonnen schweren Volksfest-Maßkrug.



Die Wasserwacht Bogen und eine Rasselbande des Kindergartens beim Wassergewöhnkurs im Freibad.

den Kids sind regelrechte Wasserratten geworden“, freut sich Robert Fischer. „Und was mich obendrein noch absolut fasziniert hat: Mit welcher Begeisterung das Team der Wasserwacht an dieses Projekt herangegangen ist und es umgesetzt hat. Man muss bedenken: Auch sie machen das alles ehrenamtlich und haben ihre Freizeit an den drei Samstagen geopfert. Ein ganz großes Lob an die Truppe, wirklich!“

Sportlich, sportlich

Zum Landkreis Straubing-Bogen zählen insgesamt 37 Gemeinden. Da bedarf es schon einer guten Öffentlichkeitsarbeit, um bekannt zu werden. „Wie können wir unsere Popularität weiter steigern und mehr Menschen erreichen, die uns womöglich mit Spenden unterstützen?“ Das dachte sich die Kinderlobby und

fing an, aktiv zu werden. Sie rief das Projekt „Kinderlobby-Lauf“ ins Leben, das dieses Jahr bereits zum siebten Mal ausgetragen wurde. Und zwar in Geiselhöring. Fast 600 Teilnehmer waren am Start und haben sich sportlich begeistert. „Das Ganze ist kein Wettkampf“, betont Robert Fischer. „Es ist einfach nur Sport und Bewegung. Jeder Teilnehmer läuft in den drei Stunden so lange er möchte. Es gibt keinen Zeitdruck. Sport und Vergnügen stehen im Vordergrund.“ Als Belohnung bekommt jeder, der mitmacht, eine von Gründungsmitglied Dieter Zollner gestaltete Medaille ausgehändigt. Dann wird gefeiert, mit Musik und ein paar Snacks vor Ort. Nächstes Jahr macht der Kinderlobby-Lauf Halt in Straubing, zu dem man sich etwa fünf Monate vor der Veranstaltung auf der offiziellen Website des Vereins anmelden kann.

Der Kinderlobby-Lauf in Geiselhöring, Sommer 2025.
Nächstes Jahr findet er in Straubing statt.



Ausblick auf 2026

Neben dem Kinderlobby-Lauf hat der Verein noch ein weiteres Projekt im Fokus. Es ist noch nicht final ausgefeilt, was die genaue Umsetzung angeht, aber dennoch spruchreif: Geplant ist ein Erste-Hilfe-Kurs für Schulkinder. Nicht unbedingt mit dem Hintergedanken, dass die Kids lernen, wie exakt man erste Hilfe leistet. Schon auch, ja. Aber vorwiegend ist Ziel, die Kinder dafür zu sensibilisieren, überhaupt Hilfe zu leisten. Und keine Angst davor zu haben.

Wenn Ihr, liebe Leser, nun denkt: „**Wahnsinn, mit welchem Feuerfeuer dieser Verein die Kinder und Jugendlichen fördert – einfach unfassbar toll. Hierfür würde ich gerne ein paar Euro spenden, weil ich weiß: Es kommt an, wo's ankommen soll.**“ Dann könnt Ihr die Kinderlobby Straubing-Bogen finanziell gerne unter die Arme greifen, mit Spenden auf folgende Konten:

Raiffeisenbank Straubing eG
IBAN: DE68 7426 0110 0005 5588 75
BIC: GENODEFISR2
oder

Sparkasse Niederbayern-Mitte
IBAN: DE40 7425 0000 0040 8188 90
BIC: BYLADEMISRG

www.kinderlobby.net

Bild: © Annette Baumann, Kinderlobby Straubing-Bogen e.V.

FASHION
PARK
ARNSTORF



IHR FASHION & LIFESTYLE OUTLET

GANZJÄHRIG

30–70% RABATT*

auf Damen-, Herren- & Kindermode,
Anlassmode, Schuhe & Wäsche

*gegenüber der UVP

BETTY BARCLAY

SELECTED BRANDS

SCHIESSER

MAC

schuh walter
MARKEN-OUTLET

CECIL Speidel.

Street One

Aktuelle Infos & Angebote auf
WWW.FASHIONPARK.DE



LIFESTYLE OUTLET

Hier samma dahoam

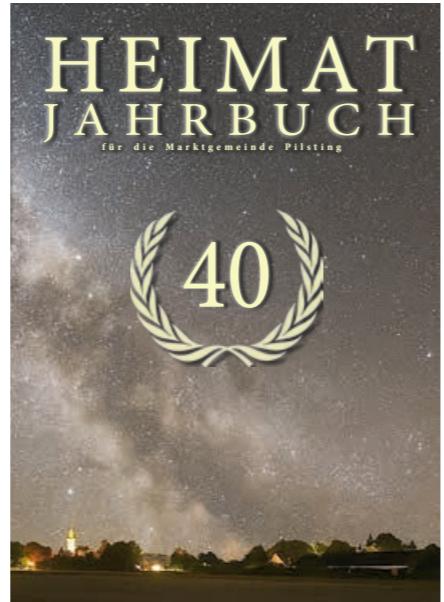
Pilsting, das will gefeiert werden! Denn was Mitte der 1980er-Jahre als „kloans Hefterl“ begann, hat mittlerweile eine Größe erreicht, mit der damals niemand gerechnet hatte. Damals, als sich eine Handvoll Leut' aus Pilsting gedacht haben: Machen wir doch mal ein Jahrbuch. Aus der anfangs belächelten und „spinntanen“ Idee ist längst eine „literarische Institution“ geworden. Und Ende des Jahres erscheint mit Band Nummer 40 eine Art große Jubiläums-Edition. Zurecht ist sie stolz, die Interessengemeinschaft für Heimatgeschichte Pilsting. Das Titelbild liefert übrigens Tobias Huber. Die Aufnahme entstand am 17. August 2024 und zeigt die Milchstraße über Ganacker, eine Nachtaufnahme mit einer Belichtungszeit von 30 Minuten.

Worum geht's im Heimatbuch?

Um Heimat. Klar. 's geht ums Vereinsleben, um Engagement im Hauptort, aber auch in den umliegenden Örtchen wie

beispielsweise Ganacker. 's geht ums Zusammenleben, um soziales Interesse, um Nachwuchsförderung, um wirtschaftliche Projekte, um ganz viel Leben – und a bissel auch um den Tod. Wer

ist g'storben dieses Jahr, welche Bürger haben „Servus“ gesagt? Auch hierüber gibt es eine Jahresbilanz. Ansonsten ganz vui G'schichten aus Pilsting, um Pilsting und um Pilsting rundummadum.



Buchcover: © Tobias Huber



GEWINNSPIEL

WIR VERLOSEN

3x 2 Tagespässe im Skigebiet Hochficht (Österreich)

Und das erwartet Sie:

- Alpin-Skitag mit Wow-Effekt im Dreiländerck AT/DE/CZ
- beste Pistenverhältnisse am Hochficht, Zwieselberg und Reischlberg
- Wintersport für Familien auf 9 blauen, 10 roten und 1 schweren Pistenkilometern
- Nachskilaufen dank Flutlichtanlage
- kindgerechte Pisten vorhanden, ideal für Jung & Alt, Einsteiger und Profis
- weitere Highlights: Kids Park, Funpark, Funslope und FIS Rennstrecken

Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem Kennwort „**Hochficht**“ und Ihrer Postadresse an kontakt@passau-magazin.de.

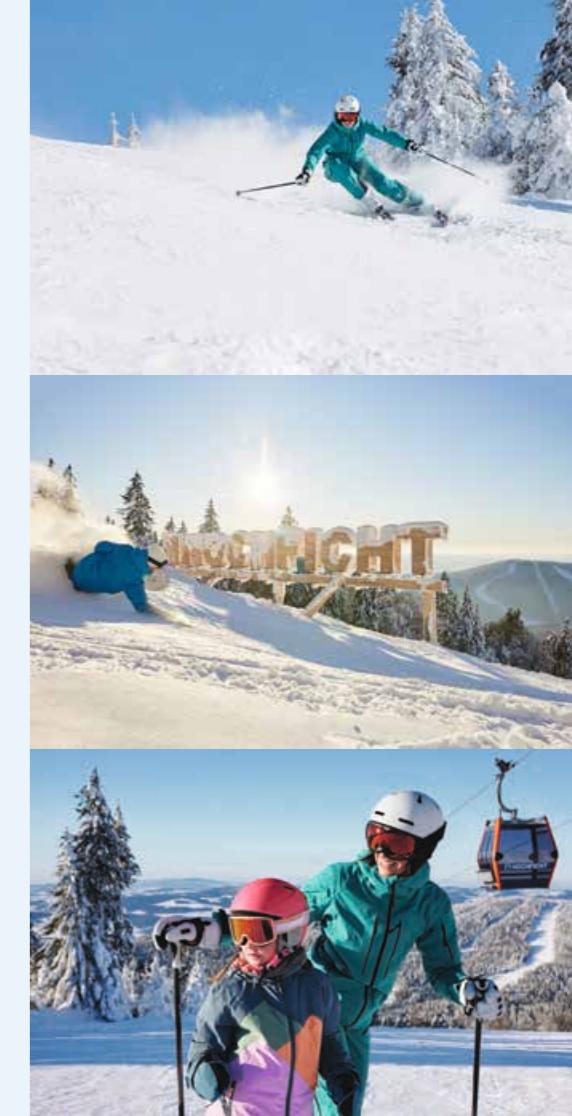
Einsendeschluss ist der 15. Dezember 2025.

Mit etwas Glück sind Sie dabei!



www.hochficht.at

Teilnahmebedingungen für unsere Gewinnspiele: Zur Teilnahme senden Sie eine Mail an kontakt@passau-magazin.de. Einsendeschluss: 15. Dezember 2025. Rechtsweg, Wandelung und Barauszahlung sind ausgeschlossen. Mitmachen dürfen alle Personen mit Wohnsitz in Deutschland, die mindestens 18 Jahre alt sind. Ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter von NiederbayernTV oder der Mediengruppe Attenkofer und deren Angehörige. Unter den richtigen bzw. fristgerechten Einsendungen wird ein Sieger ausgelost. Der Gewinner wird per E-Mail benachrichtigt. Erfolgt innerhalb von 14 Tagen nach Benachrichtigung keine Annahme des Preises, verfällt dieser und es wird neu ausgelost. Die Datenschutzerklärung finden Sie hier: www.passau-magazin.de/datenschutz/



(Schriftführer und Chronist), Werner Petschko (1. Vorsitzender, Schriftleitung), Werner Häring (2. Vorsitzender, Schriftleitung), Wilhelm Able (Ehrenmitglied, Initiator des Jahrbuchs), Franz Huber (Beirat, Schriftleitung), Georg Singer (Beirat, Schriftleitung).

Am 28. November findet im Dorfhaus Ganacker der große Festabend zur Veröffentlichung des 40. Heimatjahrbuches statt. Ab dann kann die Ausgabe auch erworben werden, zum Preis von 15 Euro. In Pilsting gibt es diverse Verkaufsstellen, ebenso in Großköllnback, Trieching und Ganacker.

Übrigens: Durch Erscheinen des Buches erreicht man nun eine Gesamtzahl von 6.888 Seiten.



m Sommerheft 2025 hatte ich in der Rubrik „Servus Niederbayern“ geschrieben, wie froh ich doch bin, in einer Zeit vor der großen Digitalisierung aufgewachsen zu sein. Ohne Handy, ohne Internet. Und wenn gleich ich diese Technik heute, im Alter von 47 Jahren, liebe und sie nicht mehr missen möchte, genoss ich doch die Zeit, die wir Kinder draußen verbracht haben – und nicht bei TikTok vor dem Smartphone.

Diese Zeilen las auch Helmut Siegl, seines Zeichens Heimatpfleger in Ergoldsbach, seit mehr als 50 Jahren. Er rief mich an und sagte sinngemäß: „Schau mal, Torsten, was ich in unserem Museumsarchiv gefunden habe. Einen Brief, geschrieben am 4. Mai 1995 vom gebürtigen Ergoldsbacher Wolfgang Hammer.“ Hammer war der Sohn eines Apothekers und lebte bis nach seiner Ausbildung – er war ca. 18 Jahre alt – in Ergoldsbach. Da sein Vater allerdings beruflich nach Rostock versetzt wurde, zog die Familie in die damalige DDR. Wolfgang Hammer pflegte jedoch – so gut es ging in der damals noch nondigitalen Welt – den Kontakt zu Freunden und Bekannten nach Niederbayern. Auch hielt er Kontakt zu Alois Paßreiter, Ergoldsbachs Erstem Bürgermeister von 1972 bis 1996. Ihm schickte er einen Brief, in dem er sich an die schöne Kindheit in den 50er-Jahren zurückinnert. Helmut Siegl hat den Brief „ausgegraben“ und mir zur Veröffentlichung zur Verfügung gestellt.

Helmut erzählte mir dann noch, dass er Wolfgang Hammer persönlich leider nie kennengelernt hatte, aber aus Gesprächen mit Paßreiter ging hervor, dass Wolfgang Hammer nach dem Mauerfall wohl noch ein- bis zweimal in Ergoldsbach war und sich bei ihm – dem Bürgermeister – gemeldet hatte. Ein Foto von Wolfgang Hammer liegt leider nicht vor. Auch kann man Alois Paßreiter nicht mehr befragen, da dieser im April 2018 im Alter von 89 Jahren gestorben ist. Aber immerhin konnte ich im Archiv ein Foto des Bürgermeisters auftreiben. Anbei nun der Brief.

Z'ruck in de Fuchz'ger-Jahre

Mein Kinderspielplatz im Dorf

von Wolfgang Hammer

Schau ich aus meiner Plattenbauwohnung in Rostock aus dem Fenster, sehe ich einen wunderbaren, mit allen pädagogischen Schikanen ausgerüsteten Kinderspielplatz: Für die Wagemutigen ein Kletternetz, für die Wilden eine drehbare Scheibe, für die Kleinen ein Sandkasten in einer hügeligen Nische, die Geborgenheitsgefühle hervorruft – nein, das ist kein Kinderspielplatz, sondern eine Spiellandschaft, ausgeklügelt nach pädagogisch wertvollen Ideen. Und doch: Wie armselig erscheint mir dieser Lebens- und Spielraum der Kinder, wenn ich ihn mit meinem Kinderspielplatz, dem Dorf Ergoldsbach in Niederbayern, vergleiche.

Die vier Jahreszeiten erlebte ich wirklich, wie sie in den 50er-Jahren ein Vier- bis Siebenjähriger nur erleben kann: Den Winter schlittenfahrend an den nahen Hügelabhängen, die Gartenarbeit im Frühling, im Sommer das Beladen der Heuwagen, im Herbst der Erntedank. Überall hatten wir Dorfkinder in der Natur Erlebnisse. Eine Überschwemmung ruinierte Garten und Keller, die Schule fiel aus, der Kampf gegen die Wassermassen des kleinen Goldbaches war eben wichtiger. Gierig nach Abenteuern durchstöberten wir die Katakomben der Eiskeller der Bierbrauerei im Dorfhügel. Wir sammelten Pilze und Beeren, wir halfen bei der Ernte, halfen in den Ställen von Bekannten beim Ausmisten, Melken oder Eiersammeln. Ständig waren wir unterwegs, packten an, wo wir konnten, hatten aber noch genügend Freiheit, um im Wald „Räuber und Gendarm“ zu spielen. Wir lebten in und mit der Natur.



Alois Paßreiter war von 1972 bis 1996 Erster Bürgermeister der Marktgemeinde Ergoldsbach. Er erhielt den Brief im Mai 1995.

Bild: © Marktarchiv Ergoldsbach

Fünfzig Schüler bevölkerten das Klassenzimmer. Wichtigste Erinnerung an das Schulhaus: der Geruch von Urin. Ansonsten nur Enge, Enge, Enge. Einen Ausgleich holte ich mir im putzigen Kolonialwarenlädchen, in dem ich meine Pfefferminzbonbons bekam. Im Gasthaus verzehrte ich manch Schweinsbraten am Sonntag, wenn meine Eltern dort hingingen, weil unsere Köchin frei hatte. Die große Sensation für das Dorf war der Kinosaal, der mit der Vorführung der Krönung von Elisabeth II. eröffnet wurde. Neugierig, wie ich war, durchstöberte ich auch die Ziegefelfabrik, half den Flüchtlingsfrauen aus Ostpreußen, die (zu meiner Empörung) die schweren Schubkarren über das Gelände fahren mussten. Diese wiederum luden mich nach ihrer Arbeit zu Kuchen und Schokolade in ihre mickrigen Wohnungen ein.

Wir Kinder pflegten intensiv die Bekanntschaft zum Küchenpersonal der

Passauer Erbrechtstage

EINTRITT FREI!
Begrenztes Platzangebot
Anmeldung erforderlich

Anmeldung: sparkasse-passau.de/erbrechtstage

QR-Code:

sparkasse-passau.de/erbrechtstage

Erben und Vererben – den Nachlass richtig regeln

Möchten Sie grundsätzliche Gestaltungsmöglichkeiten zum Thema Erben und Vererben kennenlernen? Bei den Erbrechtstagen der Sparkasse Passau finden Sie die passenden Antworten!

Seien Sie unser Guest! Informieren Sie sich in interessanten Vortrags- und Diskussionsrunden.



Passau – Beginn 18:00 Uhr
„Immobilien schenken und vererben“
Dr. Stefan Bandel, Notar | Andrea Hofmann, Steuerberaterin | Florian Kaphammer, Generationenmanagement



Passau – Beginn 18:00 Uhr
„Pflegefall in der Familie – was jetzt?“
Thomas Thieringer, Geschäftsführer comitas Pflegedienst | Florian Kaphammer, Generationenmanagement



Hauzenberg – Beginn 18:00 Uhr
„Die größten Irrtümer und Fehler beim Vererben“
Dr. Christoph Röhl, Notar | Florian Kaphammer, Generationenmanagement



Tittling – Beginn 18:00 Uhr
„Betreuungsrecht leicht gemacht: ein Wegweiser für Betroffene und Angehörige“
Maik Rudel, Rechtsanwalt | Florian Kaphammer, Generationenmanagement

verschiedenen „Häuser“ von Bekannten, fiel bei ihnen doch oft Leckeres ab. So kannte ich viele Küchen des Dorfes und die Qualität der Köchinnen, was eine große Hilfe für meine Eltern war, wenn wieder ein Haupersonalwechsel anstand. Am meisten faszinierten mich große Lagerräume, Stallungen und Scheunen. In ihnen spielten wir Verstecken, organisierten größere Raufereien („Schlachten“) oder spielten mit den Schweinchen. Manches ging da in die Brüche: eine Schaufel oder ein Fenster oder die Beleuchtung.

Am liebsten hielt ich mich beim Schuster auf. Das Leder roch angenehm, ich durfte auch selber mit dem Hammer herumklopfen, und der alte Mann erzählte viele Geschichten. Der gute Geruch mit seiner Mischung von Holz und Leim entzückte mich beim Tischler. Er half mir geduldig und, heute würde ich sagen liebevoll, einige Gestelle herzustellen. Meinen Aufräumarbeiten in seiner Werkstatt zollte er größte Aufmerksamkeit, obwohl die Qualität wohl nicht so gut war.

Eine alte gehbehinderte Dame besuchte ich öfter; wahrscheinlich aus Mitleid. Sie kannte allen Dorfklatsch und erzählte ihn mir, wovon ich vieles kaum verstand. Kriegserinnerungen vieler Männer hörte ich am Stammtisch, wenn ich meinen Vater begleitete, was ich oft und gerne tat. Ein Kriegskrüppel diente den Dorfkinder als Objekt zum Quälen: Die Älteren stahlen dem Einbeinigen die Mütze, die er zum Betteln vor sich hingelegt hatte, samt ihres Inhalts. Er „rannte“ ihnen, so gut er konnte, die Krücke schwingend und laut fluchend, nach. Ich bewunderte die „tapferen“ Jungen. Trotzdem legte ich dem alten Mann immer mal wieder ein Pfennigstück in die Mütze und hörte mir an, wie ihm bei einem Panzerangriff an der Ostfront das Bein weggeschossen wurde. Einmal wollte ich ihn ärgern und warf einen Hosenknopf in die Mütze; er entdeckte das und verjagte mich laut schreiend: „Hundskrüppel, verrecktq, am Kriegshelden so an Streich zu spialn!“

Unser Nachbar, der Schmied, schlug seine Frau jeden Samstag, bis es mir zu



dumm war und ich ihn zur Rede stellte, was mir eine Ohrfeige einbrachte, für die ich ihm später einmal ein Fenster einwarf, ohne dass er mich erwischte. Trotzdem schaute ich ihm gerne beim Schmieden zu.

Erinnerlich ist mir meine Andacht, mit der ich Bittprozessionen schon am frühen Morgen absolvierte. Mit wieviel Eifer betete ich zu Gott, er möge doch das Getreide gut wachsen lassen. Und bei der Einweihung des Rathauses schaute ich zu tief in einen Maßkrug, stand aber die Folgen tapfer durch. Im Trachtenverein lernte ich das Schuhplatteln, war aber bei meinem ersten Auftreten ein zu großer Lacherfolg, als dass ich unbeschämmt weiter in der Tanzgruppe bleiben konnte. Volksfeste bildeten damals einen Höhepunkt des Dorflebens. Für den Umzug stellte auch der Kindergarten einen Wagen zusammen, auf dem ich, ganz in Blau, ein Zwerglein für Schneewittchen sein durfte, das anschließend, dank einer „Spende“ seines Vaters an die Musiker, die Kapelle im Bierzelt dirigierte.

Sind es lediglich Erinnerungen an eine vergangene Kindheit, an eine vergangene Zeit, geschönt, wie Vergangenheit oft ist? Nicht nur. Ich erlebte im Ergoldsbach der Fünziger-Jahre noch hautnah, was moderne Kinderspiel-



In der Schusterwerkstatt hielt sich Wolfgang ebenfalls gerne auf, durfte auch mal Hand anlegen und mithelfen.

Bild: © Markarchiv Ergoldsbach

plätze nicht bieten können: Menschen im Alltag.

Wolfgang Hammer, am 4. Mai 1995



Das Skigebiet Hochficht ist Teil der SuperSkiCard!

JETZT UNTER WWW.HOCHFICHT.AT ERHÄLTLICH!

**SANITÄTSHAUSS
FÜRST**
Sie haben Fragen zur individuellen
Versorgung mit einer Prothese?
Ihr spezialisiertes Sanitätshaus freut sich auf Sie!



Standort Passau
Kleine Klingergasse 10
94032 Passau
+49 (0) 851 93143-0

Standort Grafenau
Schwarzmaierstraße 10
94481 Grafenau
+49 (0) 8552 671

www.sanitaetshaus-fuerst.de
www.sanitaetshaus-fuerst@t-online.de

HOCHFICHT

**1 TICKET
2.843 PISTEN-KM
88 SKIORTE
938 LIFTE**



Backstage bei niederbayernTV



Eine aktuelle Aufnahme von
Maxis Arbeitsplatz in Passau.

**Maxi, servus. Gib' unseren Lesern
doch mal bitte einen kurzen Über-
blick: Wer bist Du, wie alt bist Du,
welche Ausbildung hast Du gemacht
und wie bist Du schließlich bei NIE-
DERBAYERN TV gelandet?**

Ich bin Maxi Ortner, 27 Jahre alt, habe einen Bachelor in Medien und Kommunikation und durfte, nachdem ich bereits bei Zeitung und Radio Erfahrung sammeln konnte, mein Volontariat bei NIEDERBAYERN TV in Passau machen.

**Was sind Deine Aufgaben beim
Sender?**

Als Redaktionsleiter am Standort Passau bin ich grundsätzlich für unser wochentägliches Nachrichtenjournal zuständig. Das heißt, ich bespreche mit dem Team die Themen, teile die Kollegen für ihre Termine ein und koordiniere, was schließlich bei uns in der Sendung läuft. Dazu kommen natürlich noch eine Menge administrative Aufgaben, der Austausch mit unseren ande-

von Torsten Widua

Mit Straubing-Deggendorf, Landshut und Passau hat NIEDERBAYERN TV drei Standorte. Heute „fahren“ wir mal in die Dreiflürse-Stadt und schauen einem Kollegen über die Schulter, der in seinen jungen Jahren schon ziemlich viel geschafft hat: Maximilian Ortner.

ren Standorten und selbstverständlich der organisatorische „Papierkram“.

Die Bezeichnung CvD ist ein Relikt aus alten Tageszeitungs- und TV-Zeiten. Was ist der Unterschied zwischen einem CvD, einem Redakteur und der Redaktionsleitung?

„CvD“ steht für „Chef vom Dienst“. Das heißt, bei uns in der Teamleitung gibt es ein Rotationssystem, wer an einem Tag für die Sendung zuständig ist. So kommt es auch vor, dass ich hin und wieder als Redakteur auf Drehs gehe und Beiträge für die Sendung schneide. Die Redaktionsleitung beschäftigt sich dann zusätzlich mit allem, was über das Tagesgeschäft hinausgeht.

Du bist nicht nur hinter der Kamera aktiv, sondern auch davor. Welche Sendungen moderierst Du und was ist Dein Part, bevor die Kamera auf „on“ schaltet?

Hauptsächlich sieht man mich in unserem Satelliten-Journal, wo ich die Nachrichten aus ganz Niederbayern mo-

deriere. Bevor es für mich ins Studio geht, muss ich mir natürlich alle Texte entsprechend zusammenschreiben, mich schick anziehen und schminken (wegen der Studiobeleuchtung). Außerdem darf ich regelmäßig Gäste in unserem Studio empfangen und zu den unterschiedlichsten Themen talken. Außerdem kommt es auch mal vor, dass ich die Zuschauer als Reporter zu spannenden Terminen mitnehmen darf.

Beschreibe doch gerne mal das Team, mit dem Du täglich arbeitest. Aus wie vielen Leuten besteht es und wie ist generell so Dein/Euer Tagesablauf?

In der Redaktion in Passau arbeiten momentan neben mir zehn Kollegen. Das sind ausgelernte Redakteure, aber

Bild: © Maxi Ortner



Bergwandern in den
Salzburger Alpen.

Zusammen mit der bekannten
Sängerin Leony beim Pausenhof-
konzert in Thurmansbang.

Dokumentationen zu verschiedenen Themen, darin liegt meiner Meinung nach für Fernseh-Schaffende mit die größte Inspiration. Zur Entspannung am Sonntagabend schau ich aber tatsächlich am liebsten alte Komödienstadel und Ähnliches, gerne noch aus der Schwarz-Weiß-Zeit.

kurz & knapp:
Silvester auf der Berghütte oder in der Karibik?

Berghütte

Glühwein auf dem Christkindlmarkt oder Tee auf dem Sofa?

Glühwein auf dem Christkindlmarkt

Thriller im Kino oder RomCom auf Netflix?

RomCom

Christmette im Passauer Dom oder Party im Club?

Party im Passauer Dom

„Last Christmas“ von Wham oder „Christmas Tree Farm“ von Taylor Swift?

„White Christmas“ von Bing Crosby

Skifahren in Sölden oder Apres Ski in Ischgl?

Am liebsten Schneewandern abseits der Piste

Maxi Ortner in diesem Jahr als Musikant auf der „Oidn Wiesn“ in München.



Aktuelle Aufnahme bei einer
Anmoderation im Studio Passau.



Hört, hört!

Vor rund anderthalb Jahren wurden die Radioprogramme „Radio Trausnitz“ aus Landshut und „Radio AWN“ aus Straubing zusammengelegt. Es entstand: Maximal Radio. Die Macher verpassten dem Konzept ein Facelifting, eine musikalische Verjüngungskur, man spricht seitdem eine leicht veränderte Zielgruppe an. Die Teams beider Standorte blieben personell bestehen, es wurde in Sachen Manpower – und Womenpower – sogar noch aufgestockt. Neue Programminhalte entstanden, neue Formatideen hielten Einzug, mit denen man „ganz nebenbei“ auch noch das ein oder andere deutschlandweite Alleinstellungsmerkmal avancierte: etwas Uniques, das kein anderer deutscher Radiosender hat. Man stellte außerdem die Playlist um, trennte sich musikalisch von

zwei Jahrzehnten, konzentriert sich seither auf ein ausgewähltes Spektrum in Sachen Songauswahl in der Historie der Musikszene. Bilanz: Noch nie schalteten so viele Menschen ein seit der Umstrukturierung im Sommer 2024. Chapeau!

Ob Maximal Radio nach der Nominierung tatsächlich auch den Deutschen Radiopreis gewonnen hat, warum fünf Skorpione vor einer Madonna Panik in der Disco bekommen und deshalb den Ed Sheeran stachen – all diese Rätsel werden im großen Interviewgespräch mit zwei renommierten Radiomachern gelöst, die viel zu erzählen hatten. Und natürlich wird inhouse der Frage aller Fragen nachgegangen: Wie gut schmeckt der Kaffee bei Maximal Radio? Ein Blick hinter die Kulissen.

Sein Name verbreitet Angst und Schrecken, dabei ist er völlig harmlos und ungefährlich. Ein Tier, mit dem jeder schon einmal Kontakt hatte. Und kommt man mit dem Tier in Berührung, so lässt es einen nicht mehr los. Dann gibt es kein Entkommen. Teilweise stundenlang frisst er sich durch unsere Gedanken, hält sich harntäckig in unseren Köpfen: der Ohrwurm. Und von dieser tierisch coolen Gattung gibt es bei Maximal Radio gleich ein ganzes Rudel. Die Songs, die laufen, sind Hits. Man kennt sie. Und kennt man sie nicht, hat man womöglich einen schlechten oder gar keinen Musikgeschmack, oder ist einfach nicht uptodate, weil die neuen Platten gerade frisch gepresst vom Label angeliefert wurden. Als Vinyl? Nein. Als Maxi-CD? Nochmals ein Nein. Im ganzen Haus wird man keine haptische Musik finden. Alles ist technisiert, digitalisiert,

Bild: © Torsten W. / dpa

kategorisiert. Bevor wir allerdings in die Untiefen eines hochinteressanten Mediums einsteigen, habe ich meine Gesprächspartner bei unserem kleinen Roundtable in Landshut gebeten, sich kurz vorzustellen. Ich übergebe das imaginäre Mikrofon nun also an Marco Gerstl und Jörg Hubliger. Meine Herren, Ihre Bühne!

Marco Gerstl

Ich bin Marco Gerstl, der Geschäftsführer der beiden Funkhäuser in Landshut und Straubing. Ich bin übrigens gebürtiger Landshuter, habe dann eine recht lange Zeit in München gelebt, wo ich Betriebswirtschaft studierte, mit Schwerpunkt Medienmarketing, bis ich dann 2001 wieder zurück in meine alte Heimat ging. Ach ja, zuvor hatte ich bereits eine Ausbildung zum Werbekauffmann abgeschlossen, in einer Agentur. Seit Mitte der 1990er-Jahre bin ich also beruflich mit dem Radio verbunden, mal in Projekten, später als freier Mitarbeiter, mal als Angestellter. Einige Zeit

habe ich einen Ausflug in die Vermarktung gemacht, in führender Position, aber alles im Rahmen meiner Tätigkeit fürs regionale Radio, sowohl am Standort in Landshut als auch in Straubing. Tja, warum Radio? Weil's mir großen Spaß macht, mit Menschen zu kommunizieren, ein Learning daraus zu ziehen – und du kannst was bewegen, das war und ist mir ganz wichtig. Mit dem Radio erreichst du eine gewisse Masse, das fand ich schon immer interessant. Denn Radio funktioniert immer nur im System „einer an alle“. Der Radiomoderator spricht als Einzelperson – oder oftmals auch im Duo – und erreicht hunderttausende Hörer im gesamten Sendegebiet. Imposant ist auch, dass Radio noch heute das meistgenutzte Medium im gesamten Tagesverlauf der Menschen ist. Egal ob Radiowecker um halb sieben morgens, die Fahrt zur Arbeit oder ein kurzes Chill-out in der Mittagspause mit guter Musik. Radio – tausendmal totgesagt und noch immer lebendig. In diesem Sinne: Das Radio ist tot – es lebe das Radio!

Jörg Hubliger

Ja, und mein Name ist Jörg Hubliger. Der Jörg, dem schon immer klar war – sogar schon, als er ein kleiner Bub war –, dass er mal beim Radio landen und arbeiten möchte. Ich wollte immer dorthin, habe als Kind schon Radio „gespielt“, habe also in meinem Kinderzimmer Sendungen aufgezeichnet, sah mich damals bereits als Moderator, hatte ein Faible für Musik. Als ich so im Teenager-Alter war, so mit 17, habe ich ein Praktikum beim Radio hier in Landshut gemacht, am Standort, der damals in der Altstadt ansässig war. Ein Jahr später folgte dort ein Volontariat. Anschließend war ich einige Jahre als Redakteur angestellt, auch als Moderator. Danach wechselte ich ganze zehn Jahre lang in die Vermarktung, auch inhouse, hier beim Sender, machte einen zweijährigen Abstecher in die Agentur- und Verlagswelt – und seit gut zweieinhalb Jahren bin ich nun hier bei Maximal Radio – damals noch Radio Trausnitz – für die Programminhalte verantwortlich. Eben-



Jörg und Alex während ihrer Morningshow,
die zwischen 5 und 10 Uhr läuft.



Jörg, Alex und Marco kurz nach dem Interview im Funkhaus Landshut.

so für redaktionelle Themen, für die stetige Weiterentwicklung unseres Programms. Auch war ich maßgeblich am Relaunch beteiligt, als aus beiden Radiosendern – Trausnitz und AWN – schließlich Maximal Radio wurde. Seit dieser Umstellung bin ich in der Morningshow „Die Muntermacher“ zusammen mit meiner lieben Kollegin Alex Ammer als Moderator tätig. Ich stehe jeden Tag um drei Uhr auf – täglich grüßt das Murmeltier! – und um vier Uhr starte ich Richtung Sender. Bevor ich dann überhaupt irgend etwas mache, brauche ich Kaffee. Viel Kaffee! Und zum Glück haben wir hier eine ganz hervorragende Kaffeemaschine. Bei uns gibt es nicht den obligatorisch kostenlosen Obstkorb, bei uns gibt es kostenlose Kaffee. Gut so, passt perfekt!

Taylor fegt nicht, sie swift.

Mit dieser bahnbrechenden Erkenntnis, welche einem unfassbar genialen Schenkelklopfer gleicht, geht es in die Berichterstattung. Taucht mit mir ein, liebe Leser, in eine Welt, die für Außenstehende so nie zugänglich ist. Kommt mit mir ins Studio, stellt Euch mit mir ans Mikrofon und erfahrt Hintergründe, wie Radio heute funk-

tioniert, wie's gemacht wird, damit's erfolgreich ist. Lest die Hintergründe, weshalb beide Radiosender miteinander „fusioniert“ haben, wie sich Format- und Musikkonzept verändert haben und wer entscheidet, ob als nächstes „Billie Jean“ von Michael Jackson läuft, „Breakfast at Tiffany's“ von Deep Blue Something oder was Dancefloortaugliches von Robin Schulz.

Marco, gehen wir doch direkt mal in die Vollen. Warum das neue Brand namens Maximal Radio?

Marco Gerstl: Das Ganze war eine strategische Programm-Allianz. Ich hatte im August 2024 die Geschäftsführung beider Standorte übernommen und wir haben überlegt: Warum alles doppelt fahren, wenn man vieles vereinfachen und „zusammenlegen“ könnte? Wir hatten uns ab dann auf die Fahne geschrieben, maximal zu informieren in unseren News, maximal zu unterhalten mit guter Musik, maximal unsere Hörer auf dem Laufenden zu halten mit Veranstaltungstipps aus der Gegend. Wir wollten ganz nah dran sein am Hörer. Da lag der Name Maximal Radio auf der Hand.

Wie hat sich das Gesamtkonzept verändert?

Marco Gerstl: Ganz früher hatten beide Sender ein Oldie-, sogar ein Schlager-Image. Ja, es wurde im Laufe der Zeit moderner. Viel moderner. Aber dennoch liefen bis zur Umstrukturierung auch immer noch Songs aus den 60er- und 70er-Jahren. Das haben wir „gekappt“, denen haben wir den Stecker gezogen. Das taten wir mit einem lachenden und weinenden Auge. Denn klar: Diese beiden Dekaden haben so viele großartige Künstler und unvergessliche Hits hervorgebracht, aber wir waren der Meinung, nicht sämtliche Jahrzehnte abzudecken. Wir haben uns aus strategischen Gründen hiervon verabschiedet. Unser Ziel war und ist es, jünger als Bayern 1 zu sein. Ja, wir spielen moderne Hits, Songs aus den Charts, aber bei uns läuft – sorry für den Ausdruck – halt auch nicht jeder „heiße Scheiß“. Neben den aktuellen Nummern läuft bei uns auch Musik, die unserer Zielgruppe geprägt hat. Der Hörer soll einschalten und sagen: „Den Song fand ich damals, als ich 16, 17 war, schon sehr geil – und er gefällt mir noch heute.“ Beispiel gefällig: „All that she wants“ von Ace of Base, eine großartige Nummer

aus dem Jahr 1992, oder „I'd do anything for Love“ von Meat Loaf. Dann ist es zudem aber auch so, dass bei uns eben auch die aktuellen Sachen laufen. „Ordinary“ von Alex Warren oder von Lady Gaga „The dead Dance“. Auch kommen wir natürlich nicht um Ed Sheeran herum, um Rihanna oder Calvin Harris, Billie Eilish. Das sind Künstler, da kannst du die Platten auflegen, ohne sie quasi vorher gehört zu haben – übertrieben gesagt.

Du hast gerade den Begriff „Zielgruppe“ erwähnt ...

Marco Gerstl: Als Zielgruppe definieren wir eine Hörerschaft im Alter von 30 bis 59 Jahren. Mit Augenzwinkern gesagt würde ich fast noch etwas runtergehen, bis etwa 49 Jahre. Wir spielen also Songs aus den vergangenen drei, dreieinhalb Jahrzehnten. Generell möchte ich erwähnen, dass wir die Zielgruppe verjüngt haben im Vergleich zu den vorherigen Sendekonzepten. Das Ergebnis lässt sich anhand einer recht aktuellen Analyse ablesen, die im Juli veröffentlicht wurde. Wir haben Hörer verloren,

im Alter 60+. Ja, das ist nicht schön, aber wir wussten, dass genau dieser Effekt auf uns zukommen wird. Im Gegenzug haben wir aber viele junge bzw. jüngere Hörer hinzugewonnen. Ich persönlich hatte mit einem Zuwachs von roundabout 15 Prozent in der Altersgruppe 14 bis 49 gerechnet. Allein dieser Wert hätte mich schon überaus glücklich werden lassen. Dass es aber statt 15 Prozent sogar 40 Prozent waren, hat alles bis dato Geglaukte übertroffen. Die 40 Prozent, das war ein Wert, den wir in den nächsten drei Jahren angesteuert hätten, aber gleich schon im ersten Sendejahr ... einfach nur großartig! Ich bin sehr stolz darauf, dass wir das alle gemeinsam, als großes Team, geschafft haben. Das zeigt uns einfach, dass der Weg, den wir geplant hatten, richtig war. Richtig ist.

Apropos Team. Wie viele Menschen arbeiten denn bei Maximal Radio, Jörg?

Jörg Hubliger: Maximal Radio beschäftigt rund 40 Mitarbeiter – von der Dispo bis zur Geschäftsführung, von der

Technik über die Programmgestaltung bis hin zu den Moderatoren. Wir produzieren alle Inhalte selbst, außer die Weltnachrichten. Diese gestalten wir in Sachen Wording jedoch in Eigenregie. Wir bilden laufend Volontäre aus und haben für die Qualität der Ausbildung bereits mehrfach das deutsche Radiosiegel verliehen bekommen. Grundsätzlich ist uns bei den Mitarbeitern wichtig, dass sie einen Bezug zur Region haben.

Wie unterscheiden sich denn die Radioprogramme beider Senderhäuser?

Jörg Hubliger: In Sachen Musik: gar nicht. Nur in Sachen regionaler Beiträge. Denn wir fanden bei der Programmplanung damals, dass es den Landshuter wahrscheinlich eher wenig bis gar nicht interessiert, was übermorgen in St. Englmar los ist – und im Gegenzug kann der Straubinger auf die Info verzichten, wann in Ergoldsbach Gemüsemarkt ist. Das sind jetzt plakative Beispiele, simpel auf den Punkt gebracht. Es geht um regionalisierte Inhalte.



Bild: © Torsten Wieda



"Die Muntermacher" Jörg und Alex zusammen mit Comedian Ingolf Lück (Mitte)

Haben Mitarbeiter durch die Umstrukturierung ihren Job verloren, weil ja einige Posten quasi doppelt besetzt wären?

Marco Gerstl: Nein, im Gegenteil. Wir haben personell sogar noch aufgestockt, vor allem in Straubing. Unser Ziel ist es, die Regionalität weiter voranzubringen. Generell senden wir mal aus Straubing, mal aus Landshut. Wir haben ein 24/7-Programm, spielen also rund um die Uhr Musik und liefern Beiträge, und das an 365 Tagen im Jahr.

**Lass uns gerne mal zu den Forma-
ten und zum Konzept kommen.
Was macht Maximal Radio aus und
worin unterscheidet Ihr Euch im
Vergleich zu anderen Sendern?**

Jörg Hubliger: Wir haben mit „Der Musikmix deines Lebens“ ein Motto eingeführt, das wir auch 1:1 umsetzen. Wie vorhin schon kurz erwähnt, bilden wir für unsere Zielgruppe eine musikalische Zeitreise – von den Anfängen, als stand, oder dass ihn der Interpret womöglich in einer Phase seines Lebens geschrieben hat, in der er unglücklich verliebt war. Oder Ähnliches. Wichtig ist uns, dass den Song jeder kennt. Bei uns hat die Stunde sozusagen einen Song

mehr. Und generell ist der „Bonus-Song der Stunde“ etwas, das es sonst bei keinem anderen deutschen Radiosender gibt.

Marco Gerstl: Wenn wir gerade schon beim Bonus-Song sind, ist noch wichtig zu erwähnen: Wenn zum Beispiel Robbie Williams heute Abend im Münchener Olympiastadion auftritt, wird an diesem Tag jeder Bonus-Song eine große Nummer von Robbie sein. Wir setzen hier quasi einen Countdown bis zum Zeitpunkt, bei dem Robbie die Bühne betritt, ergänzt mit vielen Storys oder Infos zum Konzert. Oder wenn ein Superstar der Musikszene gestorben ist ... Wie Tina Turner vor zwei Jahren ... In einem solchen Fall spielen wir im Bonus-Song die größten Hits.

Neben dem Bonus-Song gibt es noch das Hit-Duell.

Jörg Hubliger: Richtig. Zusammen mit Alex Ammer bilde ich ja ein Team, das aus zwei Moderatoren besteht. Jeder

von uns wählt im Vorfeld einen Song, den er dann den Zuhörern vorstellt und kräftig die Werbetrommel für ihn führt. Wir erzählen eine Geschichte, die wir ganz persönlich mit dem Song verbinden. Damit dieser live im Radio dann auch gespielt wird, müssen die Hörer abstimmen. Das geschieht per WhatsApp-Nachrichten. Hintergrund: Der Radiomoderator von früher kam mit seinem großen Plattenkoffer ins Studio. Dann hat er seine Lieblingsstücke gespielt und auch eine Geschichte rundherum erzählt. Diese Idee haben wir in überarbeiteter Form mit unserem Hit-Duell aufgegriffen.

Vom Hit-Duell zur Hit-Dolmetscherin.

Marco Gerstl: Hinter diesem Konzept steckt die Idee, dass bei uns in Niederbayern jetzt nicht tagtäglich die ultimativen Super-Promis auf der Matte stehen – im Vergleich zu beispielsweise München. So hatten wir überlegt, wie wir etwas mehr VIP-Präsenz in unser

rogramm bekommen, unabhängig von den natürlich ohnehin prominenten Interpreten. Und mit Musik-Kabarettistin Karin Obermaier ist uns da wirklich ein Klou gelungen, wie ich finde. Karin beschäftigt sich mit Hits und übersetzt sie ins Niederbairische. Natürlich nicht Wort für Wort, aber schon so, dass die essentielle Message des Titels vermittelt wird. Und das auf Karins typische humorvolle Art und Weise.

einhalb Minuten. Heute sind die meisten Nummer gute zwei, höchstens zweieinhalb Minuten lang. Wie gesagt ist das Kanälen wie Tik-Tok und YouTube „geschuldet“, weil die Künstler hier ihre neuen Songs promoten und antearasern – und da müssen gleich die ersten 20, 30 Sekunden zünden, sonst skippt der User weiter. Aber zurück zur eingangs erwähnten Dynamik: Nach den Nachrichten zur vollen Stunde starten wir

Kommen wir mal zur Playlist. Wann läuft welcher Song zu welcher Zeit?

Marco Gerstl: Hier ist es uns ganz wichtig, dass wir eine gewisse Dynamik in unsere Running Order bringen. Damit ziehe ich mich auf die BPM-Zahl, also die beats per minute, die der Titel hat. Pro Stunde spielen wir zwischen zwölf und 15 Songs, je nach Länge der einzelnen Titel. Die hat sich im Zeitalter der Social Medias ziemlich stark verändert. Reden wir von früher, also von den 90er-Jahren, so war die „Standardlänge“ eines Songs in etwa dreieinhalb Minuten. Ballade irgendwie fehl am Platze. Nach dem schnelleren Song geht es dann durchaus etwas smoother weiter. Wir bringen viel Abwechslung in die Playlist, switchen auch oft von den 80ern direkt in die Nullerjahre. Oder umgekehrt. Es muss sich für uns halt auch einfach gut anfühlen. Auch sind die Jahreszeiten wichtig. Es wäre ja auch etwas dubios, bei 30 Grad „Last Christmas“ zu spielen. So ist auch wichtig zu erwähnen, dass an nebelverhangenen und reg-

The image shows an aerial view of the Johannesbad Therme complex during sunset or dusk. The complex features several large, illuminated swimming pools of various shapes and colors. In the background, there are dense forests and rolling hills under a sky transitioning from blue to orange and pink. A circular overlay on the right side contains promotional text.

nerischen Novembertagen nicht auch noch übermäßig viele Balladen laufen, weil die Stimmung ohnehin schon etwas weiter unten ist. Da kann ein sommerlicher oder sehr positiv produzierter Hit schon gleich eine ganz andere Gefühlsebene bewirken. Die Programmierung der Songs erfolgt in etwa eine Woche vorher, damit wir auch tagesaktuell auf Wetter und Co. reagieren können.

Wer bestimmt denn, welcher Song bei Maximal Radio läuft? Kann man sich das noch ganz retro und oldschool vorstellen, dass es Musikredakteure gibt, die sich alte und neue Songs anhören und über „Ja“ oder „Nein“ entscheiden?

Jörg Hubliger: Wir haben rund 3.500 Titel im Rotationspool. 250 bis 300 davon sind aktuelle Charthsits, die regelmäßig upgedatet werden. 800 Titel laufen generell häufiger. Und diese 800 Titel werden 14-tägig „ausgetauscht“. Wenn wir von Titeln in der „heavy rotation“ reden, reden wir von Songs, die gerade am Zenith ihres Erfolges sind und die die Hörer einfach hören wollen. Das sind meist Titel, die in den Top-20 der Charts sind. Sie laufen bei uns drei bis vier Mal innerhalb von 24 Stunden, wie „Azizam“ von Ed Sheeran, als es durch die Decke ging. Den Musikredakteur, den Du angesprochen hast, den gibt es in dieser Form nicht. Klar, natürlich haben wir Musikredakteure, die sich mit der Songauswahl beschäftigen, aber die meiste Arbeit übernimmt der Computer, der mit diversen Algorithmen gefüttert ist. Der weiß beispielsweise, dass er keine Songs vor 1980 „auswerfen“ darf. Und auch Regionalität ist wichtig. Bei uns wirst du niemals „Verdamp lang her“ von BAP hören, aber durchaus mal „Wackelkontakt“ von Oimara. Wobei wir mit regionaler Musik schon recht sparsam umgehen. Sie läuft, aber

nicht im Übermaß. Generell ist es so, dass unsere Computersysteme mit validen Musikdaten gespeist sind. Und ja: Einfluss hat der Mensch natürlich schon auf die Playlist, falls sich mal ein Song verirren sollte, der für uns partout nicht ins Konzept passt.

Marco Gerstl: Und wir spielen auch immer wieder mal Nummern, die jetzt nicht zigmillionenmal verkauft wurden. Beispiel: Als ich den Sommerurlaub in der Türkei verbrachte, hörte ich einen Song von den Scorpions. Denkt man an die Scorpions, denkt man an „Wind of Change“ oder „Hurricane“, aber gewiss nicht an „When you came into my Life“. Doch als ich die Nummer gehört hatte, dachte ich mir sofort: Die muss bei uns auch laufen. Als ich zurück im

Funkhaus Landshut war, schlug ich den Titel vor, wir haben ihn geprüft und bewertet – und wenige Tage später haben wir ihn gespielt. Diese Variante der Songauswahl gibt es also auch.

Musik ist das eine, Moderieren das andere. Wie kann man sich Deinen Job und Deinen Tagesablauf so vorstellen, Jörg?

Jörg Hubliger: Viele denken: „Der Moderator, der muss ja einfach nur reden.“ Das stimmt zum Großteil natürlich auch, aber bevor geredet wird, müssen Themen erarbeitet, Moderationstexte geschrieben und Gesprächsabläufe geprobt werden. Der Vorteil ist jedoch, dass Alex und ich uns seit mehr als 20 Jahren kennen. Wir sind ein sehr gut



Bild: © Funkhaus Landshut

eingespieltes Team, jeder weiß, wie er den anderen anzusprechen hat. Auch geht es bei uns ja mal ein bisschen „derber“ zu, wir ziehen uns gegenseitig auf – aber ich sag’ mal so: Wer aussteilen kann, muss auch einstecken können. Und genau das funktioniert bei uns vor dem Mikrofon ganz hervorragend.

Wir sind mit unserer Morningshow von fünf bis zehn Uhr on Air, von Montag bis Freitag. Wir stehen quasi mit unseren Hörern auf, sitzen mit ihnen am Frühstückstisch, später dann auf dem Beifahrersitz im Auto, wenn sie zur Arbeit fahren. Im besten Fall läuft in der Arbeit Maximal Radio, wo wir dann ebenfalls präsent sind, bis zu ihrer Mittagspause. Somit muss alles Hand und Fuß haben, was wir Moderatoren erzählen und berichten. Und, ganz wichtig: Du musst als Moderator immer (!) gut drauf sein. Dem Hörer ist es schlichtweg egal, ob du gestern beim Fußballschaufen etwas zu tief ins Glas geblickt und einen Kater hast. Wir sind so nah dran an den Menschen, da wird dir ein Fehler in der

Moderation nur schwer verziehen. Klar, Versprecher, die hat jeder einmal. Das meine ich damit auch gar nicht. Mir geht es eher darum, dass wir stets positiv gestimmt sein müssen – und das muss der Hörer auch bewusst spüren.

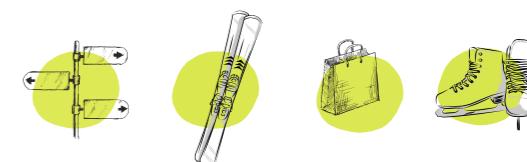
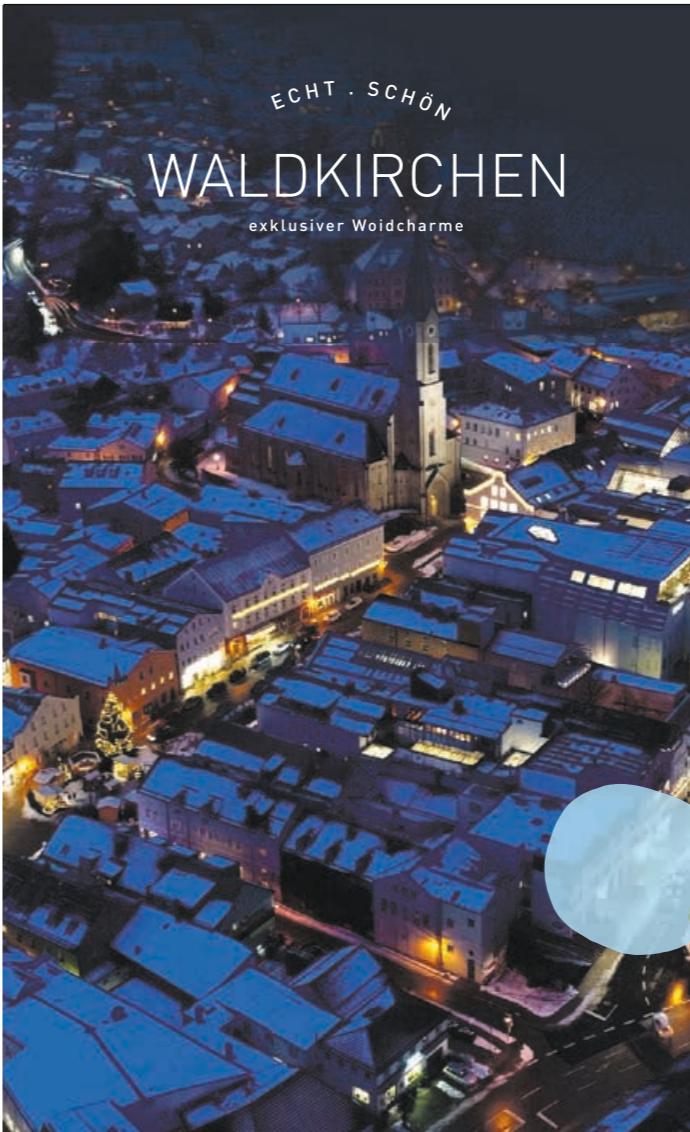
Wenn wir um zehn Uhr das Studio verlassen, geht es noch zwei, drei Stunden weiter für uns. Wir planen – soweit es möglich ist – die Themen für den nächsten Morgen und bereiten vieles vor. Bis dann am nächsten Tag in der Früh um drei Uhr wieder mein Wecker klingelt ...

Ein Thema haben wir noch. Stichwort „Deutscher Radiopreis“.

Marco Gerstl: Ein sehr spannendes Stichwort. Denn tatsächlich erreichte uns vor wenigen Monaten die Nachricht aus Hamburg: Maximal Radio ist in der Kategorie „Bestes Musikformat“ für den Deutschen Radiopreis nominiert. Neben uns gab es noch zwei weitere „Konkurrenten“. Die Entschei-

dung über Gewinnen oder Verlieren – sie fiel Mitte September, während eines Gala-Events in Hamburg, das von Katrin Bauernfeind moderiert und live im Radio und zeitversetzt in den dritten Programmen der ARD ausgestrahlt wurde. Leider haben wir es nicht geschafft. Aber: Gewinnen kann halt auch nur einer. Und dabei sein ist schließlich alles. Wer weiß, vielleicht gehen wir ja nächstes oder übernächstes Jahr als strahlende Sieger hervor. Dass wir mit unserer Konzeptumstellung vor anderthalb Jahren so viele neue Hörer hinzugewonnen haben – das ist für uns der wahre Gewinn.

Wir verlosen ein Maximal Radio „Überraschungs-Ei“ mit coolen Fan-Artikeln, Goodies und Gimmicks. Schickt einfach bis zum 15. Dezember eine Mail mit dem Betreff „Maximal Radio“ an torsten.widua@mga.de, inklusive Eurer Größenangabe (Oberteil). Und mit etwas Glück seid Ihr der Gewinner.



ERLEBE DIE PERLE DES BAYERISCHEN WALDES!

Hinter der historischen Stadtmauer verbirgt sich die schillernde Kleinstadt Waldkirchen. Traumhaft gelegen zwischen wundervollen Städten und Waldwildnis bietet sie mit ihrem charmanten Spannungsfeld zwischen exklusiven Besonderheiten und niederbayerischer Bodenständigkeit einzigartige Urlaubsmomente.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
18:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick (barrierefrei)	Hausmann trifft				
18:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*		
19:00	NIEDERBAYERN TV Journal (LA)	Events & Entertainment*	Fußball Regionalliga Magazin				
19:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
20:00	NIEDERBAYERN TV Journal (PA)	Wochenrückblick PA (barrierefrei)	Sondersendung				
20:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung
21:00	NIEDERBAYERN TV Journal (DEG)	Wochenrückblick DEG (barrierefrei)	Hausmann trifft				
21:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	
22:00	Journal Kompakt	Wochenrückblick LA (barrierefrei)	Fußball Regionalliga Magazin				
	Bayern Regional						
22:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
23:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Events & Entertainment*	Sondersendung				
23:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung

*Folgende Sendungen werden regelmäßig im Wechsel ausgestrahlt:

Sport in Niederbayern Auto Pro	Wirtschaft in Niederbayern Mensch, Niederbayer So jung kemma nimma zam	Fleischis kleiner Wanderzirkus G'schmeckt hod's De kloana Küchenrocker Regional aufgetischt	Fit durchs Leben Auf'brez'lt Servus Niederbayern Tiere suchen ein Zuhause	Bücherecke Museen in Ndby. Soundcheck Ndby. Patria - Geschichte hautnah Französ Musikstunde	Weiß-Blau TV A bunter Hund		
-----------------------------------	--	---	---	---	-------------------------------	--	--

00:00 Uhr bis 18:00 Uhr WIEDERHOLUNG. Detaillierte Programmübersicht auf www.niederbayerntv.de

Der Landkreis Rottal-Inn - eine starke Region

Stark in Bildung. Stark in Wirtschaft. Stark für seine Bürgerinnen und Bürger.

Der Landkreis Rottal-Inn investiert kraftvoll in die Zukunft – und zwar dort, wo sie beginnt: in der Bildung.

Bildung als Fundament unserer wirtschaftlichen Stärke

Mit dem Neubau des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums Pfarrkirchen entsteht eines der bedeutendsten Bildungsprojekte in der Geschichte unseres Landkreises.

Rund 1.500 Schülerinnen und Schüler werden hier künftig in modernster Um-

wir eine moderne Lernumgebung, die den Anforderungen von heute und morgen gerecht wird.



Das Gründerzentrum ist ein Beispiel dafür, wie der Landkreis die Chancen des digitalen Wandels aktiv nutzt und neue Impulse für die regionale Wirtschaft setzt.

Berufswahl Rottal-Inn – Zukunft trifft Talent

Ein weiteres Erfolgsbeispiel für die enge Verbindung von Bildung und Wirtschaft ist die Messe Berufswahl Rottal-Inn.



Landrat Michael Fahmüller

gebung lernen und sich in 66 Ausbildungsberufen auf ihre berufliche Zukunft vorbereiten.

Neben einer soliden Bildungsbasis braucht wirtschaftliche Entwicklung auch Mut, Ideen und Unterstützung für Gründerinnen und Gründer. Genau hier setzt das Digitale Gründerzentrum GreG Rottal-Inn an.



Gründung und Digitalisierung im Fokus

Auf einer Gesamtfläche von über 37.000 Quadratmetern entsteht ein Berufsschulzentrum, das praxisorientierte Ausbildung, moderne Lehrmethoden und digitale Ausstattung beispielhaft vereint.

Das Berufliche Schulzentrum wird nicht nur ein Ort des Lernens, sondern auch ein zentraler Motor für unsere regionale Wirtschaft. Es stärkt die enge Verbindung zwischen Schule und Betrieb, fördert Fachkräfte in technischen, kaufmännischen und sozialen Berufsfeldern – und sichert damit die Wettbewerbsfähigkeit unserer Unternehmen im gesamten Rottal.

Als Sachaufwandsträger steht der Landkreis fest hinter diesem Projekt, das weit über die Grenzen der Region hinaustrahlt.

Auch an unseren Realschulen setzen wir diesen Weg konsequent fort. Mit dem Ersatzneubau der Realschule Simbach am Inn und dem Anbau und der Teilsanierung der Realschule in Eggenfelden schaffen

Über 3.500 Besucherinnen und Besucher nutzten die Gelegenheit, sich direkt bei regionalen Betrieben über Ausbildungs- und Karrierechancen zu informieren. Die starke Resonanz zeigt: Unsere Unternehmen bieten attraktive Perspektiven, und junge Menschen wollen ihre berufliche Zukunft in Rottal-Inn gestalten.

Gemeinsam stark für Rottal-Inn

Mit großen Bildungsprojekten, gezielter Gründerförderung und engagierter Berufsorientierung schaffen wir die Grundlagen für eine erfolgreiche Zukunft. Rottal-Inn steht für Verlässlichkeit, Innovation und Tatkraft – und das ist es, was unseren Landkreis zu einem starken Wirtschaftsstandort macht.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
18:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick (barrierefrei)	Hausmann trifft				
18:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*		
19:00	Journal Kompakt	Events & Entertainment*	Fußball Regionalliga Magazin				
19:15	Bayern Regional						
19:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
20:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick regional (barrierefrei)	Sondersendung				
20:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung
21:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick (barrierefrei)	Hausmann trifft				
21:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*		
22:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Events & Entertainment*	Fußball Regionalliga Magazin				
22:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
23:00	Journal Kompakt	Wochenrückblick regional (barrierefrei)	Sondersendung				
23:15	Bayern Regional						
23:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung

*Folgende Sendungen werden regelmäßig im Wechsel ausgestrahlt:

Sport in Niederbayern Auto Pro	Wirtschaft in Niederbayern Mensch, Niederbayer So jung kemma nimma zam	Fleischis kleiner Wanderzirkus G'schmeckt hod's De kloana Küchenrocker Regional aufgetischt	Fit durchs Leben Auf'brez'l Servus Niederbayern Tiere suchen ein Zuhause	Bücherecke Museen in Ndby. Soundcheck Ndby.	Patria - Geschichte hautnah Französ Musikstunde	Weiß-Blau TV A bunter Hund	
-----------------------------------	--	---	--	---	--	-------------------------------	--

00:00 Uhr bis 18:00 Uhr WIEDERHOLUNG. Detaillierte Programmübersicht auf www.niederbayertv.de




DezemBÄR Träume

Wenn sich die Natur in ihr Winterkleid hüllt und es auf Weihnachten zugeht, ist der Bayerische Wald der richtige Ort, um der Hektik des Advents zu entkommen und sich auf die stille Nacht einzustimmen...

- 2 Übernachtungen mit Frühstück im Doppelzimmer in einem Gasthof oder einer Pension
- Taschenlampenwanderung durch den Winterwald, die Natur von einer ganz neuen Seite entdecken und sich im Anschluss mit einem leckeren Bärenpunsch aufwärmen
- Relax Tour auf dem Bärenpfad mit Einkehr bei Kaffee und Kuchen

ab € 120,-

Arrangement pro Person:
Buchbar im Advent 2025 nach individuellem Wunsch. Einzelzimmer Preis auf Anfrage mit Aufpreis.

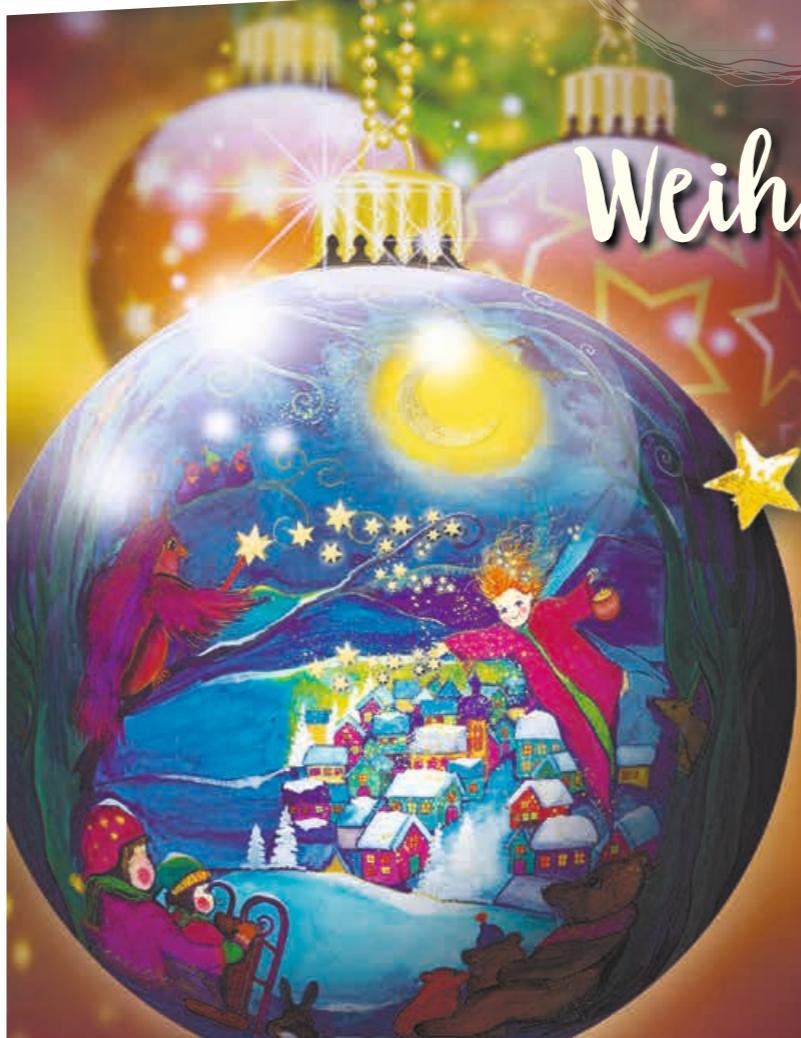
Information und Buchung: Touristinformation Grafenau, Rathausgasse 1, 94481 Grafenau, Tel. +49 (0)8552 962343, E-Mail: tourismus@grafenau.de

www.grafenau.de



#LIEBLINGSPLATZ

BAYERISCHER WALD
NATIONALPARK FERIENLAND



Weihnachtswelt in Grafenau

Der Weihnachtsmarkt zum Wohlfühlen für Erwachsene und Kinder

12.-14. Dezember 2025

Stadtplatz Grafenau · Täglich ab 14:00 Uhr geöffnet!

Non-stop-Programm mit Live Musik, Auftritte der Weihnachtselfen, kostenloses Kinderprogramm, Kunsthhandwerk, Glühwein, Bratwurst und vieles mehr...

Weitere Informationen: Touristinformation im Rathaus, Tel. 08552/962343 oder unter www.grafenau.de

Eintritt frei

DIESEN WINTER

steil gehen?

**bildschnitt** TVFILM | SOCIAL MEDIA | CONTENT MARKETING | KOMMUNIKATION
www.bildschnitt.tv**IMPRESSUM**

Herausgeber:
NIEDERBAYERN-TV
Passau GmbH
Dr.-Emil-Brichta-Straße 5
94036 Passau
Telefon: +49 851 98884-0

NIEDERBAYERN-TV Deggendorf
Straubing GmbH & Co. KG
Ulrichsberger Str. 17
94469 Deggendorf
Telefon: +49 991 98814-500

NIEDERBAYERN-TV
Landshut GmbH
Kapuzinerweg 7
84028 Landshut
Telefon: +49 871 92200-0

Geschäftsführung:
V.I.S.D.P. Thomas Eckl
passau@niederbayerntv.de

Beratung/Verkauf:
Johanna Wimmer
+49 851 98884-25
Reinhold Sigl
+49 851 98884-50

Fragen und Anregungen:
passau@niederbayerntv.de
Druck: Mediengruppe Attenkofer
Auflage Print: 22.000
Auflage Digital: 25.000

Die Inhalte des „NIEDERBAYERN-TV Magazin“ stellen keine Wertung durch die Redaktion dar – für den fachlichen Inhalt sind die Autoren verantwortlich. Der Inhalt des Magazins ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der Übersetzung, des Nachdrucks und der Vervielfältigung des Inhalts oder Teilen daraus, sind vorbehalten. Ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herausgebers darf der Inhalt dieses Magazin in keiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder einem anderen Verfahren), auch nicht zum Zwecke der Unterrichtsgestaltung, reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Die mit dem Magazin verbundenen Inhalte sind nach bestem Wissen und Gewissen sorgfältig recherchiert. Wir bemühen uns, Informationen korrekt, aktuell und vollständig zu präsentieren. Dennoch wird keine Gewährleistung dafür gegeben, dass die Magazininformationen vollständig, genau, richtig und aktuell sind. Für eventuelle Schäden, die sich aus der Verwendung der bereitgestellten Informationen ergeben, wird nicht gehaftet.

© DariaS - stock.adobe.com

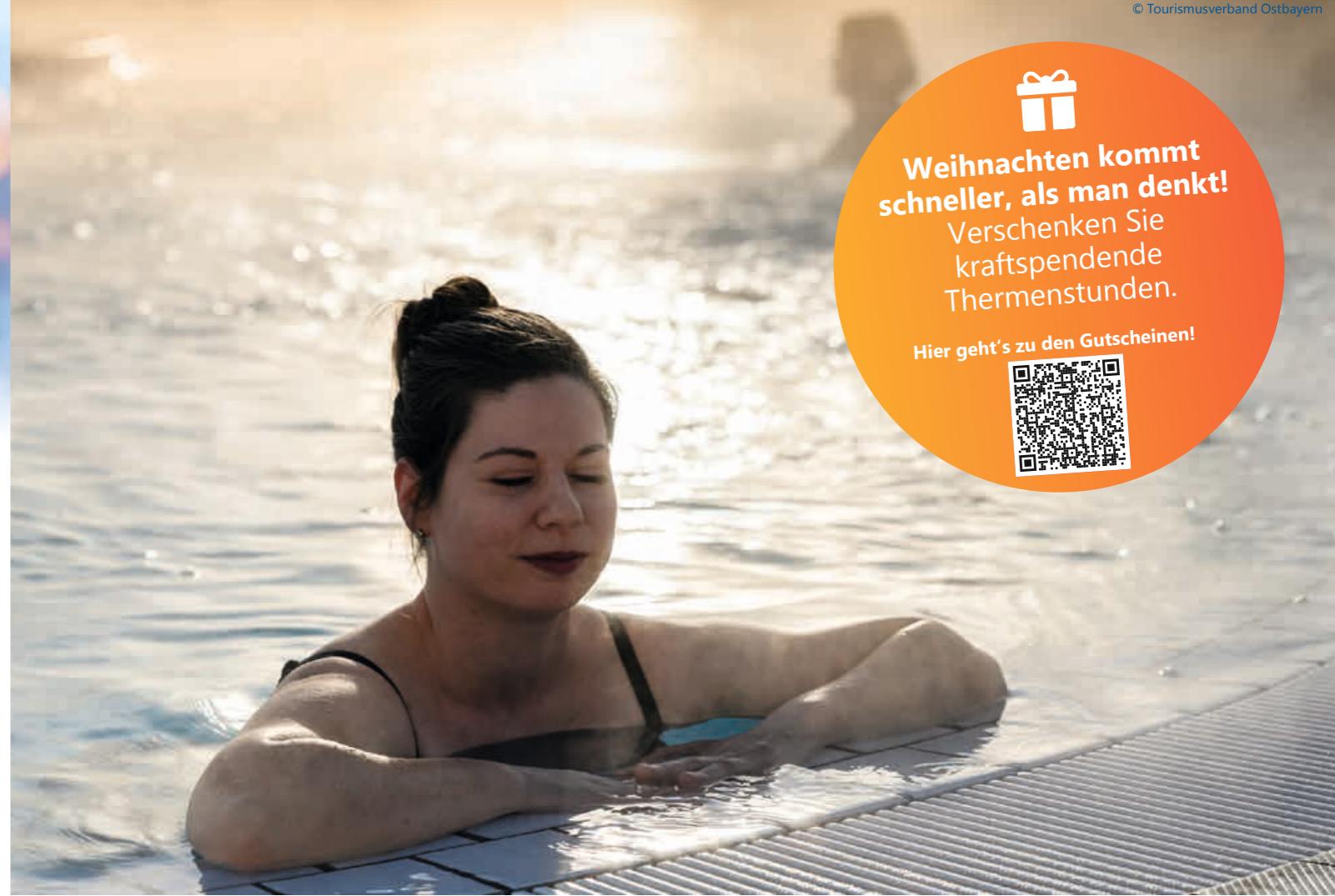
**ZUM SCHLUSS**

Niederbayern – mia san Heimat!

Es ist eine bewegende und turbulente Zeit, in der wir leben. Von inländischen politischen Kursproblematiken bis über'n Teich, wo Donald Trump sein Zeppter schwingt. Und schaut man nach Russland ... ach, schaut man besser nicht. Bleiben wir doch im friedvollen, beschaulichen Niederbayern. Es tut gut und es ist schön, in einer doch sehr sicheren Umgebung zu leben. Was haben wir doch für schöne Feste, über die man schlendert. Man kennt sich, man trifft sich, man tauscht sich aus. Und klar, auch hier bei uns knistert es hin und wieder mal bei so manch politischem Schlagabtausch, aber der Konsens wird dann doch weitgehend wieder gefunden. Und wenn nicht, kracht's und scheppert's halt mal kurz. Das ist, was man Leben nennt. Und das Leben in Niederbayern ist absolut lebenswert. Wie schön unsere Region ist, was sich kulturell und wirtschaftlich bei uns abspielt, welche Events und Sportveranstaltungen stattfinden – all das können Sie täglich bei uns im Live-Programm erleben. Oder auch online, zu jeder gewünschten Tages- und Nachtzeit anschauen, in unserer Mediathek. Von kleinen News-Beiträgen bis hin zu abendfüllenden Shows: Reinschauen lohnt sich.



Schee is dahoam!

*Thomas Eckl*Geschäftsführer
NIEDERBAYERN-TV**SCHEE IS DAHOAM**

Weihnachten kommt schneller, als man denkt!
Verschenken Sie kraftspendende Thermenstunden.

Hier geht's zu den Gutscheinen!



gesund & erholt
durch die kalte Jahreszeit

www.thermengemeinschaft.de

Foto 1-4: Tourismusverband Ostbayern



Advent in Mondsee

Freitag bis Sonntag
von 21. November bis 21. Dezember 2025
Besinnlich & echt: Mit Kulinarik, Musik, Kinderadvent und
Kunsthandwerk im Herzen von Mondsee.

salzkammergut

Hier geht's zum Programm

